BAHÇE AYVA TATLISI

2 adet Ekmek ayvası
350 gr. Toz şeker
4 bardak su
2 gr. Vişne şurubu
100 gr. Kaymak
25 gr. çekilmiş Yeşil fıstık
2 adet Karanfil
2 adet Elma (rendelenmiş)

Ayvalar soyulup, ortadan ikiye bölünür. Bir tencerede biraz su içine yarım limon suyu sıkılarak ayvalar içine atılır (kararmaması için). Ayvalar tepsiye dizilir. Su şeker, vişne şurubu, karanfil ilave edilir. Hafif kaynadıktan sonra, ayvaların ortasına rende elma konup fırına verilir. Soğuduktan sonra kaymak ve yeşil fıstık ile servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:1094 • adı:Bahçe Ayva Tatlısı • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:04