



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA BALKAYMAKLI AYVA

### Malzemeler

4 adet ayva

300 gr kaymak

8 adet karanfil

4 çorba kaşığı esmer şeker

8 çorba kaşığı bal

### Yapılışı

Ayvaların altlarını (pişerker durmaları için) düzleştirecek şekilde kesin. Üst kısımlarında da birer kapak çıkaracak şekilde saplarının 4 cm aşağısından kesin. Kapakları saklayın.

Ayvaların çekirdeklerini diplerini delmeyecek şekilde çıkartın. Oluşan boşluklara 1'er çorba kaşığı esmer şeker doldurun. Saklamış olduğunuz kapakları, ayvaların üstlerine tekrar kapatın. Ayvalarınızı 2'şer adet karanfille, alüminyum folyoya sarın.

Alimünyum folyoya sardığınız ayvaları, fırın tepsinine dik şekilde oturtun ve önceden 200 derece ısıttığınız fırında 45 dk pişirin.

Ayvaları fırından alıp, folyofayı çıkartın ve soğumaya bırakın.

Ayvalar ılınınca kapaklarını açın ve içlerini kaymak ve 1 kaşık balla doldurun. Kapakları geri kapatın.

Ayvaların üzerine geri kalan balı dökerek servis yapın.