



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

AYVA TATLISI

3 adet orta boy olgun ayva
6 kahve fincanı toz şeker
100 gr kaymak

Ayvalar güzelce yıkanıp temizlendikten sonra soyulur, ortadan ikiye bölünüp çekirdekleri çıkarılır. Her bir ayvanın ortasına bir fincan şeker dökülür ve üzerini örtecek kadar su konulup bir saat kadar kısık ateşte pişirilir. Soğuduktan sonra ayvaların üzerine kaymak ilave edilip servis yapılır.

Not: Ayvaların kırmızı olması için 10 adet ayva çekirdeği de tencereye atılır ve mümkünse bakır tencere kullanılır. Ayva tatlisinin kırmızı olmasını sağlayan bakır tenceredir.



Fotoğraf "ay ışığı" tarafından gönderildi. 20.02.2020