



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA TATLISI

Malzemeler:

5 adet ayva

100 gr kaymak

10 çorba kaşığı toz şeker.

Yapılışı:

Ayvaları yıkayıp, kabuklarını soyun. Ortadan ikiye ayırıp çekirdeklerini çıkartın. Çekirdekleri bir kenara ayırın. Kararmamaları için ayvaları suya atın. Tüm ayvaları hazır ettikten sonra oyuk kısmı üste gelecek şekilde yayvan bir tencereye yerleştirin. Üzerlerine yarım su bardağı su ilave edin. Ayırdığınız ayva çekirdeklerini de renk vermesi için ilave edin.

Tencerenin kapağını kapatıp, on dakika kadar haşlayın. Ayvaların oyuklarına 2'şer çorba kaşığı toz şeker doldurun. Kısık ateşte ayvaların rengi koyu kırmızı olana kadar pişirin. Soğuduktan sonra kaymakla servis yapın.
