



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA TATLISI

Malzemeler

3 adet büyük boy ayva

3 su bardağı toz şeker

6 adet karanfil

1 tatlı kaşığı çekilmiş yeşil fıstık veya ceviziçi

1 paket krem şanti veya kaymak

Hazırlanışı

Ayvaların dış kabukları soyularak ikiye bölünür, iç çekirdek kısımları kaşık yardımıyla çukur şekilde oyularak çıkartılır. Ayvadan çıkan çekirdekler bir kenara ayrılır. Ayvalar, su dolu derin bir tencerede 10 dakika kadar kaynatılır. Suda hafiften yumuşayarak pişmeye yaklaşan ayvalar süzgeçle tencereden alınarak derin, düz bir tavaya dizilir. Karanfil, toz şeker ve renk vermesi için önceden ayrılan çekirdekler ayvaların üzerine konulur. Daha sonra ayvaların kaydığı tencereden de 2 bardak su alınarak, ayvaların üstü tam kapanmayacak şekilde su eklenir. Ayvalar, kırmızı renk alana kadar ağır ateşte ara sıra tepsi sallanarak pişirilir ve sonra soğumaya bırakılır. Kaymak veya krem şantinin üzerine, yeşil fıstık veya ceviziçi konularak soğuk servis yapılır.
