



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVA TATLISI

4 orta boy ayva  
1,5 su bardağı toz şeker  
4 karanfil  
1 limonun suyu  
Üzeri için  
Rendelenmiş elma  
Kaymak

Ayvaların kabuğunu soyup ikiye bölün. Çekirdeklerini çıkartıp bir kaba aktarın. Üzerine bir bardak suyla limon suyunu ekleyin. Böylece çekirdekler, limon suyuyla birlikte jöle kıvamına gelecektir. Ayvaları düz bir tencereye çukur tarafı yukarı gelecek şekilde yerleştirin. Üzerine şekeri ve karanfil tanelerini serpin, suyunu dökün. Tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte, ayvalar yumuşayınca kadar pişirin. Elmayı rendeleyip, tarçın ve bir tatlı kaşığı şekerle karıştırın. Bu karışımı tavada beş dakika kadar sürekli kavurarak pişirin. Elmalı malzeme hazırdır. Ayvaları fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine şerbeti gezdirin. Ortalarındaki boşluklara tarçınlı elma karışımını paylaşın. 15 dakika daha fırında pişirdikten sonra isteğe göre kaymakla servis yapın.



Fotoğraf "filo" tarafından gönderildi. 25.11.2014