



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI AYVA TATLISI

2 adet ayva
2 adet karanfil
1 adet kabuk tarçın
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
4 çorba kaşığı kaymak
Nane yaprağı

Ayvaların kabukları soyulur ve çekirdek kısmı çıkarılıp üzerine şekeri konur ve bu şekilde bir gece bekletilir. Sonra tencereye konur ve üzerine suyu verilir. Karanfil ve tarçınla birlikte kaynatılır. Dibi tutuncaya kadar kısık ateşte kaynatın ki karamel olsun ve sos gibi de kullanın suyunu. Üzerine kaymakla ikram edin.

Not: Ayvaların kabuklarını soyup çekirdek kısmını çıkartıp ve üzerine şekeri döküp 2 saat kadar bu şekilde bekletirseniz rengi pembeleşecektir.