



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI LOHUSA ŞEKERLİ AYVA TATLISI

5 adet ayva
20 yemek kaşığı toz şeker
2 su bardağı su
2 kibrit kutusu kadar lohusa şekeri
Üzeri için:
Kaymak

İlk olarak ayvaları soyuyoruz ve ikiye bölüp çekirdekli kısımlarını alıyoruz.

Daha sonra ayvaların kabuklarını fırın tepsisine dizip üzerlerine ayvaları koyuyoruz ve ayva çekirdeklerini de üzerlerine serpiştiriyoruz.

Sonra lohusa şerbetini 2 su bardağı ile bir kasede eritiyoruz ve tepsiye boşaltıyoruz.

Bunları aygazda kaynatıyoruz kaynayınca her bir ayvanın üzerine 2 yemek kaşığı şeker koyuyoruz ve biraz daha kaynatıp 200 derece fırında ayvalar iyice yumuşayınca kadar pişiriyoruz.

En son olarak da soğuyunca üzerlerine kaymak koyup servis ediyoruz.

