



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ AYVA TATLISI

Neşe Akçiçek

3 adet ekmek ayvası
1 su bardağı toz şeker
15 su bardağı su
1 adet çubuk tarçın
4 adet karanfil
İç harcı için:
2 çorba kaşığı toz şeker
1 adet yeşil elma
5 adet kuru incir
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay kaşığı toz tarçın
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
1 damla kırmızı gıda boyası

3 adet ayvayı soyup ortadan ikiye bölerek çekirdeklerini çıkarıyoruz. Yayvan bir tencereye ayvaların iç kısımları üste bakacak şekilde yerleştiriyoruz. Tencerenin dibine ayvaların çekirdeklerini kabuk tarçını ve karanfilleri yerleştiriyoruz. Üzerine toz şeker ve suyu ilave edip harlı ateşte kaynamasını bekliyoruz. Kaynadıktan sonra 1 damla kırmızı gıda boyası karıştırıyor ve kısık ateşe alıp ayvalar yumuşayana dek pişiriyoruz. Bir tavaya 2 kaşık toz şeker serpiyoruz. Elma ve kuru inciri minik küpler halinde doğruyoruz. Tavaya elma incir üzüm ve toz tarçını ekleyip meyveler ölene kadar pişiriyoruz. Ayvalar piştikten sonra fırın tepsisine diziyoruz. İç harcı ayvaların ortalarına dolduruyoruz. Tencerede kalan sudan ayvaların üzerine ikişer kaşık döküyoruz. 150 derecelik fırında 20 dakika daha pişiriyoruz. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ayvaları sunum için tabağa alıp üzerlerine dövülmüş ceviz döküyoruz.

