



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA KOMPOSTOSU

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

2 adet ayva, dilimlenmiş
150 g şeker
1 adet çubuk tarçın
4 adet karanfil
1 adet büyük boy nar, taneleri ayıklanmış

Ayva dilimlerini üzerini iki kat geçecek kadar suya koyun ve kaynamaya bırakın.

15 dakika pişirdikten sonra ayvaları tencereden çıkarın.

Kaynamaya devam eden suya şekeri ekleyin. Birkaç dakika kaynattıktan sonra ayva dilimlerini yeniden şerbetin içine ekleyin.

10 dakika daha pişirdikten sonra tarçın ve karanfil ekleyin. 2 dakika kaynatıp ocaktan alın.

Karanfilleri ve tarçınları çıkarın.

Kâselere böldüğünüz hoşafı üzerine nar taneleri serperek ılık ya da soğuk servis edin.

