



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AYVA

Ayva hangi mevsimde yetişir sorusuna ayrıntılı bir yanıt olarak; sonbaharda olgunlaşır ancak tüm kış boyunca pazar ve manav tezgahlarında görülür, denilebilir. Taze taze satın alıp kurutarak ya da dondurarak uzun süre boyunca muhafaza edilebilen bir üründür. Ayva çeşitleri oldukça fazladır. Ekmek ayvası en çok bilinen kullanımı kolay bir türdür. Şeker gevrek ayvası sofralık bir tür olduğu için tüketmesi oldukça zevklidir. Limon, Midilli, tekkeş gibi çeşitleri de mevcuttur.

Tatlı tarifleri için ideal olan ayvayı kurutup da kahve yanında tüketebilirsiniz. Aynı zamanda tart, kek ya da pasta üstlerinde kullanmak için şekerle karamelize edip yumuşatarak lezzetli bir hale getirebilirsiniz. Ayva marmelatı kahvaltılık sofralarında oldukça lezzetli bir alternatiftir. Bu marmelatı pasta ya da tatlı kurabiye süslemeleri için kullanıp hoş yiyecekler ortaya çıkarabilirsiniz. Ayva tatlısı çoğu kişi tarafından beğeniyle tüketilir. Ayvanın sert dokusunu yumuşatarak kolay yenilebilir bit tatlı yapabilirsiniz. Aynı zamanda ayva çekirdeklerinden yardım alarak eşsiz bir renk kattığını ürününüzü keyifli sofranızda sunabilirsiniz.

Doğadan gelen pek çok alanda kullanımı mümkün olan ayva hem tatlı hem de değişik yemek çeşitlerinde kullanıma uygun formlarda bulunabilir. Ayva sirkesi gibi salata ve çeşitli yemeklere hoş bir lezzet vermede yardımcı görevi gören doğal yan ürünleri evde yapmak oldukça kolaydır. Taze ve çürük olmayan ayvalardan sağlıklı sirke çeşitleri yapabilirsiniz.

---