



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA TATLISI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 Adet Ayva
250 Gr Toz Şeker
250 Gr Su
¼ Limon
2-3 Adet Karanfil
İç için:
2 Adet Elma
125 Gr Toz Şeker

Kabukları soyulan ayvalar,uzunlamasına ortadan ikiye bölünür ve çekirdekli kısmı ayrılır.

Kararmaması için limonlu suya konulur.

Diğer tarafta soyulmuş ve rendelenmiş elmalar ve şeker karıştırılır.

Hazırlanan iç tepsiyeye dizilen ayvaların içine konulur.

Çıkartılan ayva çekirdekleri ve karanfiller sonradan alınmak üzere, renk vermesi amacıyla ayvaların üzerine konulur.

Ayvaların üzerine şeker ilave edilir.

Tepsiye biraz su konularak, kısık ateşte ayvalar yumuşayıncaya kadar ağır ağır pişirilir.

Piştikten sonra tepside kalan suyu çekmesi ve üzerinin kızarması için 10-15 dakika fırınlanır.

Soğuduktan sonra isteğe bağlı olarak ceviz veya kaymak ile servis edilir.

