



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA TATLISI (DİYARBAKIR)

Anadolujet Magazin

2 adet ayva
500 gram toz şeker
1 adet yeşil elma
1 çay kaşığı toz tarçın
3 adet karanfil
1 adet çubuk tarçın
Limon suyu

Kabuklarını soyduktan sonra ikiye böldüğünüz ve çekirdeklerini çıkardığınız ayvaları limonlu suda bir süre bekletin. Kabuğunu soyduktan sonra rendelediğiniz elmayı toz tarçınla karıştırın. Ayvaları, üzerine bu karışımı ekledikten sonra, tabanında ayva çekirdekleri, çubuk tarçın ve karanfilin bulunduğu bir tencereye yerleştirin. Her bir ayvanın üzerine eşit miktarda toz şeker serpin. İki bardak suyu şekerlerin üzerine azar azar dökün. Daha sonra tepsinin üzerini bir folyoyla kapatarak 150 derecelik fırında 1 buçuk saat pişirin. Sıcak servis edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.02.2024