



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA TATLISI HAKKINDA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

Bir sonbahar meyvesi olan Ayvanın; Ekmek Ayvası, Ayı Boğan Ayvası, Şeker, Gardes, Limon, Altın, Tavşan gibi çeşitleri vardır. Ayva, kendine has lezzeti ve kokusu nedeniyle yemeğinden tatlısına kadar bir çok şekilde değerlendirilir. Tatlısı da ülkemizin her tarafında bilinen, yapılan ve tüketilen bir üründür. Bazı tariflerde ayvalar haşlanmak için tencereye konulduktan sonra ortadaki çukur kısımlarını dolduracak şekilde soyulmuş elma rendelenir ve bu şekilde pişirilir. Elma ayva tatlısını daha hafif hale getirir.

Pişen Üründe Aranılan Özellikler:

Ayvalar düzgün görünümlü olmalıdır.

Ayvaların rengi kararmış olmamalıdır.

Ayvaların çekirdekli kısmı iyi çıkarılmış olmalıdır.

Ayvaların her tarafı eşit pişmiş olmalı, sert kısımlar ağıza gelmemelidir.

Şerbetini iyi çekmiş olmalı, kuruluk olmamalıdır.

Ayva ve karanfil aroması hissedilmelidir.

Şeker oranı iyi ayarlanmış olmalıdır. Ayvanın ekşi tadı hissedilmemelidir.

Koyulaştırılmış şerbet tadı Ayvada hissedilmelidir.

Renk vermesi için gıda boyası kullanılmış ise boya her tarafta aynı olmalıdır.

Süsleme ve Servise Hazırlama:

Soğutulmuş her bir Ayva servis edilecek tabağa alınır. Üzerine düzgün bir dilim kaymak yerleştirilir. İnce kıyılmış Antep Fıstığı dökülerek servise hazır hale getirilir.

