



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA TATLISI

Ceyda Günel

4 adet ayva
12 yemek kaşığı toz şeker
8 adet karanfil
2 adet çubuk tarçın
100 gr ceviz içi
3 yemek kaşığı kaymak
2 adet fırın torbası

Ayvalarımızı soyup ikiye keselim (4 adet ayvadan 8 ayva parçası elde edelim) ve çekirdeklerini ayıklayıp çekirdek yataklarını bıçak veya tatlı kaşığı yardımı ile biraz derin olacak şekilde oyalım. Derin bir kap içinde hazırladığımız soğuk suya 1/2 limonun suyunu sıkıp ayvaları kararmaması için bu suda bekletelim. Düz bir tabağa toz şekeri alıp ayvaları sudan çıkarıp iyice kurulayarak toz şekerle güzelce bulayalım. 2 fırın poşeti içine ayvaları 4erli olarak sırtı altta kalacak şekilde yerleştirip her 1 parça ayva için çekirdek yataklarına kalan toz şekeri paylaşalım. Çubuk tarçın, karanfil ve ayva çekirdeklerini poşetlerin içine paylaşalım. Poşetleri bağlayıp bir kaç yerinden bıçakla delikler açalım. 170 derece ısı fırında ayvalar yumuşayana kadar yaklaşık 45-50 dakika pişirelim. (Bu aşama fırınların farklı pişirmelerinden dolayı kontrollü olarak yapılmalı) Dilerseniz son 10-15 dakika poşetlerin üzerini açarak ayvaların hafif kızarmasını sağlayabilirsiniz. Tatlımızı fırından alıp iyice soğuttuktan sonra göbeğine kaymak ve ceviz koyarak servis edebilirsiniz.

