



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA TATLISI

Şule Yüksel

3 adet orta boy ayva
2 su bardağı su
4 diş karanfil
1 adet çubuk tarçın
2 su bardağı şeker
200 gr. manda kaymağı

Ayvaları soyup boylamasına ikiye bölün. Çekirdek yataklarını çıkarın çekirdeklerini bir kenara ayırın. Yayvan bir tencerede 2 su bardağı su, ayva çekirdekleri, karanfil ve tarçın kabuğunu kaynatın. Ayvaları kaynar suyun içine atın. Tencerenin kapağını kapatın. Ayvalar yumuşayınca kadar yaklaşık 10 dakika kısık ateşte pişirin. Üzerine şekeri ilave edin. 10 dakika daha pişirin. Fırını 200 (turbo 180) derecede ısıtın. Ayvaları bir tepsiye dizin. Sıcak fırının üstten ikinci rafında üzeri hafif renk alana kadar 5-10 dakika fırınlayın. Ayva tatlısının ortasındaki boşluklara kaymak koyarak servis yapın.

