



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AYVA TATLISI

Rümeysa Bozdoğan

3 orta boy ayva  
2 su bardağı su  
1 su bardağı toz şeker  
4 diş karanfil  
1 çubuk tarçın  
Kaymak veya krem şanti  
Ceviz veya antepfıstığı

Ayvaları soyup ikiye ayırın. Çekirdek yataklarını çıkarıp çekirdeklerini bir kenara ayırın. Bir tencerede 2 su bardağı su, ayva çekirdekleri, karanfil ve tarçın kabuklarını kaynatın. Su kaynayınca ayvaları tencerenin içine atın ve tencerenin kapağını kapatın. Ayvalar yumuşayınca kadar yaklaşık 10 dakika kısık ateşte pişirin. Üzerine şeker ilave ederek 10 dakika daha pişirin. Fırını 200 derecede ısıtın. Ayvaları bir fırın tepsisine dizin. Sıcak fırının üstten ikinci rafında üzeri hafif renk alana kadar 5-10 dakika fırınlayın. Çıkardığınız çekirdek yataklarının olduğu kısma kaymak veya krem şanti koyup üzerine ceviz veya antepfıstığı ekleyerek servis edebilirsiniz.

