



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA TATLISI

3 adet ayva
4 Türk kahvesi fincanı şeker
1 su bardağı su
Üzeri için:
Kaymak ya da dondurma
Fıstık ya da ceviz

Ayvaların kabukları soyulur, ortadan ikiye bölünür ve çekirdek yatakları oyulur.

Geniş bir tencereye ayvanın kabukları serilir, üzerine ayvaların oyuk yerleri yukarı gelecek şekilde dizilir.

Ayvaların çekirdekleri aralara serpiştirilir.

Her ayva parçasının üzerine 2 yemek kaşığı kadar toz şeker serpilerek şeker paylaşılır. Üzerine 1 su bardağı su koyarak ateşe alınır.

Kaynamaya başlayınca ocağın altı kısılır, yaklaşık 1 saat ayvalar yumuşayana kadar pişirilir.

Soğuttuktan sonra dondurma ya da kaymak konarak ve fıstık ya da ceviz serpererek servis yapılır.

