



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA TATLISI

Tatlı için:

6 Adet Ayva (Soyulmuş ve İkiye Kesilip Çekirdekleri Çıkartılmış)

4 Su Bardağı Toz Şeker (700-750g)

2-3 Adet Karanfil

1 Çay Kaşığı Toz Tarçın veya 1 Adet Çubuk Tarçın

1 ½ Su Bardağı Su (300ml) (Ayvaların Hızasını Geçecek Kadar)

3-4 Adet Ayva Çekirdeği

Servis için:

Kaymak veya 1 Paket Pakmaya Vanilyalı Puding

2 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)

1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)

Geniş bir tencereye ayvaları oyuk kısımları yukarı bakacak şekilde yerleştirin.

Oyukları toz şeker ile doldurun. Tencereye ayvaların hızasını geçecek kadar su ekleyin.

Tencereye karanfil, toz tarçın ve ayva çekirdeklerini de ekleyip, orta ateşte kapağını kapatıp, suyunu çekip ayvalar yumuşayınca dek pişirin.

Ayva tatlısı piştiğinde, servis tabağına alın ve içindeki çekirdekleri, karanfilleri ve çubuk tarçını ayıklayıp, soğumaya bırakın.

Pakmaya Vanilyalı Puding'i paket arkasındaki talimata uygun olarak ama 2 su bardağı süt ile pişirip, Pakmaya Krem Şanti ekleyin ve mikser yardımıyla çırpın.

Ayva tatlıları soğuyunca yanında kaymak veya vanilyalı pudingle krema ve üzerine tencereye kıvamlı şurubunu dökerek servis yapın.

