



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA TATLISI

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşin

1 kg. ayva
5 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı üzüm pekmezi
1 litre su
3-4 adet tane karanfil
Sunum için:
Kaymak

Suyu tencereye alın. 5 su bardağı toz şekeri ilave edip karıştırın. 1 çay bardağı üzüm pekmezini de tencereye ekleyin. Şerbeti orta ateşte karıştırarak kaynatın. Ayvaların kabuğunu soyun. Ortadan ikiye kestiğiniz ayvaların çekirdekli kısımlarını çıkarın. Kaynayan şerbete 3-4 adet karanfil ilavesiyle ekleyip orta ateşte 30 dakika pişirin. Pişen ayvaları fırın tepsisine dizin. Şerbetten 2-3 kepçe kadar alarak ayvaların üzerine gezdirin. Tepsinin üzerini alüminyum folyo ile kapatarak önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika fırınlayın. Üzerine kaymak ilave edip servis yapın.

