



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVA TATLISI

<https://yemek.name>

1,5 kg ayva (3 adet büyük boy)  
1,5 kg şeker  
4-5 adet karanfil  
1 litre su

Ayvalar soyulup dilimlenip, suda bekletilir.

Ayvanın çekirdekleri, şeker, karanfil ve su bir taşım kaynatılır.

Yarım ayva suda bekletilmeye devam edilirken geri kalanlar şerbetin içine atılıp yumuşayınca kadar haşlanır.

Yumuşayan ayvalar bir kevgirle alınıp fırın kabına dizilir.

Ayrılan yarım ayva rendelenip şerbette yumuşayınca kadar kaynatılır.

Yumuşayan rendelenmiş ayvalar ve şerbet fırın kabındaki ayvaların üzerine gezdirilir.

130 dereceye ayarlanmış fırında 4 saat pişirilir. Ara sıra açılıp şerbet ayvaların üzerine gezdirilir.

Not: Ayvaları dilimleyerek pişiriyorum. Böylece herkese istediği kadar porsiyon ayarlayabiliyorum. Siz ayvaları ikiye bölerek de kullanabilirsiniz.

