



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA TATLISI

6 adet ayva (ikiye kesilip çekirdekleri çıkartılmış)

2 su bardağı toz şeker (350-400g)

2-3 adet karanfil

1 çay kaşığı toz tarçın veya 1 adet çubuk tarçın

2 su bardağı su (400 ml)

3-4 adet ayva çekirdeği

Servis önerisi:

1 su bardağı soğuk süt (200 ml)

1 paket Pakmaya Krem Şanti

1 tutam tarçın

Üzeri için:

1 çay bardağı kuru üzüm

1 çay bardağı ceviz içi

2-3 küp narlı lokum

Krema ile şantiyi, soğuk sütü ve tarçını mikserle çırpın. Karışımı buzdolabına aktarıp 1 saat bekletin.

Geniş bir tencereye ayvaları oyuk kısımları yukarı bakacak şekilde yerleştirin.

Oyukları toz şeker ile doldurun. Tencereye ayvaların hizasını 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. Ayva tatlısı soğuyunca üzerine küp doğranmış narlı lokumu, 1 tatlı kaşığı tereyağında 5 dakika kadar kavrulmuş kuru üzüm, ceviz içi ve Antepfıstığı içini serpin. Servis yapmadan önce tatlının yanına veya üzerine tarçınlı şanti sıkın. Hemen servis yapın.

