



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA TATLISI

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet büyük ayva
Toz şeker
1 su bardağı su
3 adet orta boy elma
1 tatlı kaşığı toz tarçın
1 adet çubuk tarçın (isteğe bağlı)
3 adet tane karanfil (isteğe bağlı)
Üzeri için:
Kaymak, ceviz, fındık veya antepfıstığı

Ayvannın kabuğunu soyun. Ortadan ikiye bölüp çekirdek yuvasını çıkarın. Çekirdekleri içinden alın. Temizlenen ayvaları kontrol edin düz durmuyorsa alt kısmından çok az keserek düz durmasını sağlayın. Büyük bir tencereye hepsini yerleştirin. İlk başta hepsi sığmasa da pişmeye başlayınca yumuşayacak ve tüm ayvalar tencereye sığacaktır.

Her bir ayva oyuğuna 3 çorba kaşığı toz şeker koyun. Ayva çekirdeklerini tencereye koyun. Suyu tencereye koyduktan sonra ocağın yakın ve tencerenin kapağını kapatın. Tencerenin başından ayrılmayın çünkü kaynamaya başlayınca su taşacaktır. Kaynamaya başlayınca ocağı en kısık ateşe ayarlayın.

Ayvalar pişerken siz elmanın kabuklarını soyun, tavaya veya tencereye rendeleyin. Bu esnada ortasından çıkardığınız çekirdekleri de ayvannın bulunduğu tencereye koyun. Elmanın üzerine 3 çorba kaşığı toz şeker koyduktan sonra harlı ateşte biraz pişirip ocaktan alın. İlininca elmaların içine tarçın ekleyip karıştırın.

Ayvalar renk alıp kızarmaya başladığında orta kısımlarına elmalı içi paylaşın ve tencereyi kapatın tekrar istediğiniz rengi alana kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin. Bu esnada suyunu çeker ve çok fazla ağdalaşırsa azar azar sıcak su ekleyebilirsiniz. Pişme işlemi yaklaşık olarak 3 saat sürüyor.

Tencereyi ocaktan alın, kapağını açın, biraz ılınca ayvaları servis tabağına alın. Suyunu ayrı bir kaseye alarak servis esnasında ayvaların üzerine dökün ve kaymak ile servis edin.

