



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA TATLISI

4 adet büyük boy ayva
8 kahve fincanı şeker
3 su bardağı su
1-2 adet çubuk tarçın
4-5 adet karanfil
1 paket kremşanti
Ceviz

Ayvaların kabuğunu soyun. Ayvaları ortadan ikiye ayırın. Ayva çekirdeklerini çıkartıp kenara koyun. Bir tencerenin dibine ayva kabuklarını dizin üzerine içlerini oyduğunuz ayvaları yerleştirin. Ayvaların üzerine şekeri dökün. Üzerine suyunu ekleyip kısık ateşte pişmeye bırakın. Ayvalar pişerken kremşantiyi hazırlayıp katılması için dolaba kaldırın. Pişmiş ayvaların ortalarına ceviz doldurun. Üstüne soğumuş kremşantiden sıkın. Üzerini ceviz parçalarıyla süsleyebilirsiniz.

