



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVA TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

5 adet ayva  
180 gr toz şeker  
1/5 litre su  
100 gr aspir otu  
1 adet çubuk tarçın  
2 adet kakule  
2 adet yıldız anason  
5 adet karanfil  
Muhallebi için:  
250 gr süt  
50 gr şeker  
1 gr damla sakızı  
25 gr tereyağı  
15 gr un

Ayvaları kenarlarından keserek kare haline getirdikten sonra ortasını kırmadan çıkarın ve bütün malzemeleri birleştirerek kaynatılmış şerbetin içine ekleyin. Yaklaşık 25 dakika kısık ateşte pişirdikten sonra ve ayvalar yumuşayınca kenara alabilirsiniz. Ayrı bir yerde muhallebi için tereyağı ve unu rengi değişmeden bir süre tencerede kavurup çırpılmış sütü üzerine ekleyin. Diğer malzemeleri de ekledikten sonra devamlı çırpın. Bu işleme, muhallebi kıvamı ince püre kıvamına gelene kadar devam etmelisiniz. Sıkma torbasına muhallebiyi dökün ve ayvanın oyulmuş kısmına doldurun. Tabağın diğer tarafına ise muhallebiyi sıkın ve spatula yardımıyla sonuna doğru çekin. Üzerine ayvayı koyun, ceviz rendesi ile süsleyebilirsiniz.

