



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA TATLISI

5 adet orta boy ayva
1 buçuk su bardağı toz şeker
4 adet karanfil
1 adet çubuk tarçın
2 çay bardağı su

Öncelikle ayvalarımızı güzelce yıkayalım. Kabuklarını soyup ortadan ikiye bölelim. Çekirdeklerini mutlaka çıkarın. Ortasını oyun fakat atmayın.

Orta boy bir tencereye ayvaların üzerini biraz geçecek şekilde su koyun. 15-20 dakika kadar haşlayın.

Haşladığınız ayvaları derin bir fırın tepsisine alın toz şekerini, tarçını, karanfili ve suyu koyup önceden ısıtılmış 150 derecelik fırında 25-30 dakika kadar pişirin.

Yumuşayan ayvaları tepside alıp kaymak veya fındık ile servis edebilirsiniz.

Not: Ayva tatlısı yaparken ayvanın çekirdeklerini bir kenara ayırın. Daha sonra ayva tatlısı tarifini uygularken, ayvalarınızı kaynatırken içerisine çekirdeklerini ekleyin. Bu çekirdekler ayva tatlısının daha lezzetli ve kırmızı bir renk almasını sağlayacaktır. Ayvalarınızı limon ile ovmak, ayvalarınızın kararmasını ve ayva tatlısının daha lezzetli olmasını sağlayacaktır.

