



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA TATLISI

4 adet ayva
16 yemek kaşığı toz şeker
2 adet çubuk tarçın
4-5 adet Karanfil
Yarım su bardağı su
Üzeri için:
Kaymak (dilerseniz dondurma ya da krem şanti de kullanabilirsiniz.)

Ayvaları güzelce yıkayın.
Genişçe bir kaseye su doldurarak içine limon suyu sıkın.
Mümkün olduğunca ince bir şekilde ayvaların kabuklarını soyun.
Ortadan ikiye keselim ve iç kısımlarını oyarak temizleyin.
Temizlediğimiz ayvaları limonlu suya bırakın.
Bu ayvaların beklerken kararmasına engel olur.
İçinden çıkan çekirdekleri ve soyduğumuz kabukları pişirirken kullanmak üzere bir kenara ayırın.
Bütün ayvalar hazır olduğunda ayvaları fırın torbasına yerleştirin.
Her bir ayvanın çukur kısmına 2 yemek kaşığı kadar toz şeker yerleştirin.
Ayvaların kabuklarını, poşetin içindeki boşluklara yerleştirin.
Ayva çekirdekleri, karanfiller ve tarçın çubuklarını da poşete ilave edin.
Yarım su bardağı kadar suyu poşete ilave edin.
Fırın poşetinin ağzını sıkıca kapatın.
Bir kürdan yardımı ile poşette birkaç delik açalım.
160 derece ısıtılmış fırında 25 dakika pişirdikten sonra, fırın sıcaklığını 200 dereceye artırarak 35 dakika daha pişirin.
Fırından aldıktan sonra poşeti keserek açın.
Tatlının soğuması için bekleyin.
Soğuyan tatlıları servis tabağına aldıktan sonra yanında kaymakla ve fıstık tozu ile servis edin.

Not: Ülkemizde yetiştirilen ayvalar eşme, ekmek ve limon ayvasıdır. Bizler daha çok ekmek ayvasını tüketiyoruz. Sizler de ayva tatlısı yaparken, ekmek ayvasını tercih ederseniz daha lezzetli olacaktır. Ayva tatlısının renk alması için çekirdeklerini atmayalım. Tatlımız yeterince soğuduktan sonra kaymak veya krem şanti ile süsleyelim. Aksi halde kaymak hızla eriyeceği için hoş bir görüntü oluşmaz. Ayva tatlısını fırından alınca, poşetinden hemen çıkaralım. Çok fazla soğuyuncaya kadar poşette tutmayalım.



© lezzetler.com tarif no:156146 • adı:Ayva Tatlısı • gönderen:Cumartesi • indirme tarihi:30.04.2024 - 16:16