



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA TATLISI

4 adet büyük ayva
16 yemek kaşığı toz şeker
5 su bardağı su
1 adet çubuk tarçın
3 adet karanfil
Servis için:
100 gram kaymak
4 yemek kaşığı toz antepfıstığı

Bol su içerisinde yıkadığınız ayvaların kabuğunu soyun ve ayvaları ortadan ikiye ayırın. Geniş tencere içerisinde tek sıra halinde dizdiğiniz her ayvanın üzerine tepelene 2 yemek kaşığı toz şeker ekleyin. Tencereye ayvaların üzerine çok az örtecek şekilde yaklaşık 5 su bardağı su ekleyin. Şerbet rengini alması için ayva çekirdeği, karanfil ve çubuk tarçın kullanabilirsiniz. Pişen ayvalarınızı servis tabağına alın üzerine şerbetine gezdirin. Toz antepfıstığı ve kaymak ilavesiyle tercihen soğuk veya ılık servis edilebilir.

