



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA TATLISI

Tuğrul Şavkay

500 ml. su (2 su bardağı)
4 adet orta boy ayva
325 gr. tozşeker (1+1/3 su bardağı)
5 cm. lik çubuk tarçın
15 adet karanfil
250 gr. kaymak

Suyu bir taşım kaynatın. Ayvaları dörde bölüp kabuklarını soyun ve çekirdek yataklarını keserek çıkarın. Çekirdekleri toplayın, bir tülbente koyup ağzını bağlayın. Ayvaların 3 yarımını rendeleyin. Kalan ayva yarımalarını kaynayan suya atıp, ateşi kısın ve iki taşım kaynatın. Ayvaları süzdürerek sudan çıkarıp bir fırın tepsisine koyun. Tencerede kalan suya şekeri katıp, karıştırarak şurubu hazırlayın. Rendelenmiş ayvaları, tarçını, ayva çekirdeklerini ve karanfili şuruba ekleyip 15 dakika kısık ateşte pişirin. Tülbentteki çekirdekleri şuruptan çıkarın. Fırınınızı 150 °C'ye getirip ısıtın. Tepsideki ayvaların üzerine bir kaşıkla bu harcı bölüştürün. Kalan malzemeyi ve suyunu tepsiye boşaltıp, tepsiyi fırına sürün. Ayva tatlısını 25 dakika pişirip fırından alın. Soğuyunca üzerine birer lüle kaymak koyarak servis yapın.

Not: Bu tarifi kullanarak elma ve armut tatlılarını da hazırlayabilirsiniz.

