



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AYVA TATLISI

Didar Yanar

6 adet ayva  
680 gr toz şeker  
200 gr kaymak  
5 adet karanfil  
2 adet çubuk tarçın  
50 gr ceviz içi  
800 gr su

Ayvannın kabuklarını temizleyip ortadan ikiye bölün. Çekirdeğini çıkarın. Ocaktaki ayvalara kabukları, çekirdeğini ve toz şekeri ilave edin. Üzerine 200 gr su, tarçın, karanfil ekleyip kısık ateşte kaynayana kadar pişirin. Kaynadıktan sonra 2 saat kısık ateşte rengi kırmızı olana kadar pişirin. Soğuyunca suyuyla beraber servis edebilirsiniz. Üzerine kaymak ve ceviz koyabilirsiniz.

