



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA TATLISI

5 adet ayva
4 su bardağı toz şeker
Harcı için:
5-6 adet hurma
Yarımşar su bardağı iri kıyılmış ceviz ve badem
Yarım su bardağı kuş üzümü
2 çorba kaşığı toz şeker
Tarçın
Servis için:
Kaymak

Ayvaların kabuklarını soyup, ortadan ikiye kesin. Çekirdek yataklarını çıkarıp, tencereye yerleştirin. Üzerine, ayvaların içinden çıkan çekirdekleri ve toz şekeri serpiştirip, 2-3 saat dinlendirin. Kısık ateşte, ayvalar kızarana dek pişirin. Harç için hurmaların çekirdeklerini çıkarıp, doğrayın. Hurma, ceviz, badem, kuş üzümü ve toz şekeri karıştırarak tavada pişirin. Ocaktan almaya yakın tarçın ilave edip, karıştırın. Pişen ayvaları servis tabağına alın. Ortalarına hazırladığınız karışımdan pay edin. Kaymakla servis yapın.

