



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AYVA TATLISI

5 Adet orta boy ayva  
2 Su bardağı toz şeker  
1 Su bardağı su  
4-5 adet karanfil  
Üzerine kaymak ya da krem şanti

Ayvaların kabukları soyulur, ortadan ikiye bölünür. Çekirdekli kısım oyularak çıkartılır ama atılmaz. Ayvalar düz ve genişçe bir tencereye yuvarlak kısmı biraz kesilerek çukur tarafı üste gelecek şekilde dizilir. Çekirdekleri ise ayvaların yanlarına konur. Üzerine 2 su bardağı toz şeker, 1 su bardağı su ve 4-5 adet karanfil atılıp tencerenin kapağı kapatılıp, önce orta ateşte kaynadıktan sonra kısık ateşte 1 ile 1,5 saat arası pişirilir. Yumuşayıp ayvaların rengi değişince ve şerbeti kıvamlı bir hal alınca ocaktan indirilir. Ben 1 saat 15 dakika tuttum. Tam kıvamında oldu. Ayvanın cinsine göre pişme süresinde değişiklik olabilir. Ayvaların çekirdekleri renginin pembe olmasını sağlıyor. Soğuduktan sonra krem şanti ile süslenir.

