



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA TATLISI

www.sefabdullahusta.com

3 adet ayva
3 çay bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
2 adet çubuk tarçın
7-8 adet karanfil
1 adet limon
Servis için:
Kaymak
Antepfıstığı veya ceviz

Ayvaları soyun ve ikiye bölüp çekirdeklerini çıkartın. Soyduğunuz ayvaları kararmamaları için limon ile ovup suyun içerisine koyun. Tencereye ayvaların iç kısımları yukarıya bakacak şekilde dizin. Ayvaların içlerini toz şekeri paylaşırın ve ayva çekirdeği, karanfil ve çubuk tarçını ekleyin. Suyunu ilave edip kısık ateşte 1-1,5 saat pişirin. Soğuyunca tabağa alıp, ayvaların iç kısımlarına kaymak doldurun ve antepfıstığı veya ceviz serperek servis edin.

