



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA TATLISI

1.5 kg ayva
Yarım limon
1.5 kg toz şeker
125 gr dövülmüş ceviz içi
250 gr kaymak

Ayvaların kabukları soyun, çekirdeklerini çıkartıp, küp küp doğrayın. Bol su içine atıp normal ateşte haşlayın. Haşladığınız ayvaları süzüp, bir tepsiye dizin, bir çatal yardımı ile püre haline getirip, bir tencereye koyun. Üzerine toz şeker katıp, ateş üzerinde eriyinceye dek bekletin. Yarım limonun suyunu ilave edip, cam bir kaba koyduktan sonra buzdolabında altmış dakika bekletin. Buzdolabından çıkarttıktan sonra, donmuş tatlıyı kareler halinde kesin ve kesilen parçaların üzerini ceviz içi, nar ve kaymak ile süsleyip, servis yapın.

[ML@ Sakızlı Ayva Tatlısı için tıklayın](#)

