



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA TATLISI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

6 adet ayva, soyulmuş, ikiye ayrılarak çekirdekleri çıkarılmış
120 g şeker
75 ml su
6 adet karanfil

Ayvaları yayvan bir tencereye birkaç ayva çekirdeği ve kabuğu ile birlikte koyun. Ayvaların içine birer çorba kaşığı şeker ekleyerek 1 saat bu şekilde bekletin. Tencereye suyu ve karanfili ilave edin. Mum ışığı gibi yaktığınız çok kısık ateşte 2-2,5 saat ayvaların rengi pembeleşinceye kadar pişirin. Arada sırada ayvaları zedelemekten ters çevirebilirsiniz. Ayvalar piştikten sonra soğumaya bırakın. Arzuya göre kaymak eşliğinde servis edin.

Not: Ayva tatlısı derin pembe kızıl bir renge sahiptir, öyle ki Türkçede pişmiş ayva rengi diye bir tanımlama vardır. Bu rengin sırrı ayvanın çok uzun süre kısık ateşte pişmesinden kaynaklanır. Pişme sırasında içine konan kabuk ve çekirdekler ise içerdiği pektin sayesinde ayva tatlısının suyunun billur cam gibi donmasını sağlar.

