



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA TATLISI

Fatih Belediyesi

4 büyük boy ayva

Ayva kabukları

Ayvandan çekirdekleri

400 ml su

Yarım limon

Tarçın kabuğu

Karanfil

Hibiskus

Tarçın tozu

4 Ceviz

Kreması İçin:

2 yemek kaşığı sürülebilir peynir

2 yemek kaşığı bal

Öncelikle ayvaları yıkadıktan sonra ortadan ikiye bölelim. Ortasında bulunan çöpü çıkardıktan sonra çekirdeklerini mutlaka ayrı bir yere ayırmayı unutmayın.

Ayvandan kendi çekirdeklerini kesinlikle atmayın. Çünkü tatlı oluşmaya başlarken şerbetin yoğunlaşması kıvam almasını ve ayvaların renginin kırmızıya dönmesini sağlayan en önemli temel ürün bu çekirdekler olacak. Derin bir kaseye su ekledikten sonra içine yarım limon sıkalım ve kabukları soyulmuş ayvandan kararmaması için ardından hemen limonlu suya atın.

Ayvandan kendi kabuklarını da asla atmayın. Çünkü pişme tenceresinin en alt katmanına ayvandan kabuklarını dizerek, ayvayı bu kabukların üzerine yerleştireceğiz. İşte bu sayede hem yapışmasını önleyeceğiz hem de şerbetin kıvam almasını sağlayacağız.

Tencerenin tabanına, ayva kabuklarını dizelim ve üzerlerine de ayvaları dizelim. Ayvaların tam ortasına ise eşit miktarda kenara ayırdığımız ayva çekirdekleriyle birlikte birer karanfil ekleyelim.

Ayvaların etrafına 1 bardak su dökelim. Tencerenin ortasına ise 1 adet tarçın kabuğu koyalım ve en kısık ateşte 40 dakika kadar pişirelim

Krema Yapımı, 2 yemek kaşığı labne peynirine 2 yemek kaşığı bal ekleyelim ve karıştıralım. Ardından buzdolabına dondurucuya gönderelim. Bu sayede hazır kremalardan çok daha güzel ve bir o kadar da sağlıklı bir kıvam olacak.

Pişen ayvaları, servis tabağına alalım ve soğuduğu zaman üzerine dondurucuya gönderdiğimiz ballı labne kremamızı dökelim. Son olarak ise ceviz ve tarçın tozu ekleyelim.



© lezzetler.com tarif no:173026 • adı:Ayva Tatlısı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:14.03.2025 - 11:33