



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA TATLISI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet olgun ayva
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
Yarım limon suyu
Yarım çay kaşığı toz tarçın (isteğe bağlı)

Ayvalar güzelce yıkanır, soyularak ortadan ikiye kesilir. Çekirdekleri ve sap kısmıyla birlikte çıkartılır.

Ayva dilimleri isteğe bağlı olarak şekil verilebilir. Genellikle yuvarlak dilimler tercih edilir.

Ayva dilimleri bir tencereye dizilir. Üzerine toz şekeri eşit bir şekilde serpilir.

Limon suyu ve su eklenir.

Tencerenin kapağı kapatılarak orta ateşte kaynamaya bırakılır.

Kaynadıktan sonra ateş kısılır ve ayvalar yumuşayana kadar pişirilir. Bu süreç genellikle 20-30 dakika arasında değişebilir. Ayvaların yumuşaklığına göre kontrol edilmesi gerekir.

Pişen ayvalar ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır.

Soğuduktan sonra servis tabağına alınır. Üzerine isteğe bağlı olarak toz tarçın serpiştirilebilir.

