



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA TATLISI

8 ayva
16 kaşık şeker
1 litre su
İçerik için;
2 elma
1 avuç ceviz
1 kaşık şeker
Süslemek için;
1 poşet krem şanti
1 su bardağı süt

Ayvaları soyup çekirdeklerini çıkartalım. 1 litre suya şekeri koyalım. Ve ayvaları kaynatalım (Çok da yumuşamasını beklemeyin yoksa ayvaları suyun içinde dağılır) Sonra elmaları rendeleyelim cevizi ve şekeri koyup karıştıralım ve ayvaların ortalarına paylaşalım ve kaydattığımız suyu tepsideki ayvaları bozmadan kenarlardan dökelim ve 200° de 30 dakika pişirelim.
(tepsinin üstünü başka bir tepsi ile kapatalım çünkü yanabilir eğer tepsiniz yoksa folyo ile de kapatabilirsiniz)
Piştikten sonra soğumasını bekliyalim. Bu arada 1 poşet krem şanti ile 1 bardak sütü çırpalım ve ayvalar soğuyunca krem şanti ile süsleyelim.

Not: 1 ayva için 2 kaşık şeker yeterlidir.

