



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA TATLISI

1 kg ayva
2.5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
2-3 karanfil

Ayvandan birini soyup rendeleyin. Kalan ayvaların kabuklarını soyup ortadan ikiye bölün ve çekirdekli kısımlarını çıkarın. Ayvaları soyduktan sonra kararmaması için suda bekletin. Ayvaları bir tepsiye dizip içlerini rendelediğiniz ayva ile doldurun.

Ayvaların üzerlerine toz şeker serpiştirin. 2 su bardağı su ve karanfilleri ilave edip üzerini alüminyum folyo ile kapatın. 200 derecelik fırında 1 saat 15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın. İsteğe göre kaymak ilave edebilirsiniz.

