



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVA TATLISI

2 adet büyük boy kabukları soyulmuş ayva  
8 yemek kaşığı toz şeker  
1 su bardağı su  
3/4 çay bardağı nar suyu  
1 adet çubuk tarçın  
5 adet karanfil  
Yarım adet limon suyu  
Servis için:  
100 gram kaymak  
1 yemek kaşığı pirinç antepfıstığı

İlk olarak ayva kabuklarını tencerenin tabanına dizin.

Sonrasında ise ayvaları tencereye ekleyin.

Şekerleri ise ayvaların üzerine eşit olacak şekilde paylaşın.

Su, limon suyu, nar suyu, ayva çekirdekleri ve baharatlarını da tencereye ekleyin.

Tencereyi ocağın üzerine alın ve kaynayana kadar yüksek ateşte pişirin. Kaynadıktan sonra ise kısık ateşte 30-35 dakika kadar pişirin.

Süre dolduğunda ise suyunu çekip renk alan bir çatal ya da bıçak yardımı ile ayvaların pişip pişmediğini kontrol edin.

Ayvalar pişmişse ocaktan alın ve dinlenmeye bırakın.

Servis ederken kaymak ve üzerine dilerseniz Antep fıstığı ile servis edebilirsiniz.

Ayva tatlıınız hazır!

