



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA TATLISI

4 iri ayva
200 gr loğusa şekeri
2-3 diş karanfil
1.5 su bardağı süt kreması
3 çorba kaşığı rendelenmiş hindistancevizi
Birkaç nane yaprağı

Ayvaları soyup ortadan ikiye kesin ve çekirdekli kısımlarını temizleyin. Ayvaları kararmaması için limonlu suda bekletin. Loğusa şekeri, karanfil ve 3 bardak suyu bir tencereye alıp şeker eriyinceye kadar kaynatın. Ayvaları ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Ayvaları kevgirle tabağa alıp soğumaya bırakın. Süt kremasını bir kapta mikserle çırpın. Sıkma torbasına alıp ayvaların üzerine sıkın. Rendelenmiş hindistancevizi ve nane yaprakları ile süsleyip servis yapın.