



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KAYMAKLI AYVA TATLISI

1 kg. ayva  
3,5 su bardağı su  
2 su bardağı toz şeker  
1 tatlı kaşığı limon suyu  
200 gr. kaymak

Suyu bir tencereye koyun. Ayvaları soyup 4'e bölün. Çekirdeklerini çıkartın. Hemen, ayvalar kararmadan suya atın, kaynatın. Ayvalar yumuşayınca, toz şeker ve limonu katıp 15 dakika orta ateşte pişirin. Suyunu süzüp, soğumaya bırakın. Soğuyunca tabağa alıp, üzerine kaymak koyup, servis yapın.

Not: Kaymak yok ise krem şanti de kullanabilirsiniz.

---