



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AYVA TATLISI

### MALZEME:

4 adet ayva  
Yeterince toz şeker  
6-7 adet karanfil  
1 adet limonun suyu  
Üzerini süslemek için:  
Kaymak

### YAPILIŞI:

Altı porsiyon ayva tatlısı yapmak için, 3 adet büyük düzgün ayvaya, bu ayvaların iç kısımlarını doldurmak için ise, 1 adet ayvaya ihtiyacımız vardır, ilk önce, ayvanın 1 tanesinin kabuklarını soyup, rendeleyelim.

Rendelediğimiz ayva kaç gram geliyorsa, o kadar toz şeker ve 1/2 çay bardağı su ile orta ısı ateşte, ayvalar marmelat kıvamına gelinceye kadar pişirelim.

Limon suyunu ilave edip 1 -2 dakika daha kaynatıp, ocaktan indirelim. Ayvalar pişerken, 3 tek karanfil ilave ederek, marmelatımızı biraz daha lezzetlendirebiliriz.

Geri kalan 3 ayvayı da uzunlamalarına ikiye bölüp, dış kabuklarını soyup, çekirdek hanelerini ayıklayalım.

Ayvaların dış yuvarlak kısımlarını, tepside düz durmaları için, bıçakla düzleyelim.

Soyup hazırladığımız 3 adet ayva kaç gram geliyorsa, o kadar toz şeker, 3-4 diş karanfil, ayıkladığımız ayvanın çekirdekleri ve ayvaların yarısına kadar gelecek sıcak su ilavesi ile ayvalar yumuşayınca kadar pişirelim.

Ayvalar pişince, kenarlı bir tepsiye dizip, çukur kısımlarını hazırladığımız marmelatla dolduralım. Tencerede kalan şurubu da tepsinin dibine döküp, önceden ısıttığımız fırında ayvalar renk alıncaya kadar pişirelim.

İyice soğuduktan sonra, kaymak ilavesiyle servis yapalım.