



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI AYVA TATLISI

4 ayva  
1 elma  
10 yemek kaşığı şeker  
Üzerine krema ya da kaymak

Ayvallar soyulur, ikiye bölünür. Ayvaların çekirdek yatakları çıkarılıp, temizlenir.

Tencereye ayvaların oyulmuş tarafları aşağı gelecek şekilde yerleştirilir. Tencereye birkaç ayva çekirdeği de konur.

Her yarım ayva için 2 yemek kaşığı toz şeker (isteğe göre daha fazla olabilir) ilave edilip 1 su bardağı suyla kısık ateşte ayvalar yumuşayana kadar pişirilir.

Ayvallar pişerken elma rendelenir 2 yemek kaşığı toz şeker ile pişirilir.

Pişen ayvalar soğuyunca servis tabağına alınır, ortalarına elma rendesi ilave edilir. Servis yaparken üzerilerine krema ya da kaymak konur.