



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI AYVA TATLISI

1.5 kg ayva
1.5 kg şeker
5 adet elma
1 lt su
4 adet karanfil

Tencereye şekeri, suyu, karanfili ve ayva çekirdeklerini koyup kaynatın. Ayvaları 3 yada 4 dilime bölün kabuklarını soyun ayvaların ortasını bıçak yardımıyla oyun ve bunları kaynatın. Kalan ayva ve elmaları rendeleyin. Kaynayan şurubun içine rendelediğiniz ayvaları ve elmaları atın ve 10 dk kadar pişirin. Ayvaların ortasına kaşıkla iç malzemeyi doldurun. 10 dk orta ateşteki fırında pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.