



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA TATLISI

Tuğrul Şavkar

Ayvalar soyulup boylamasına ikiye kesildikten sonra bir tepsiye dizilir. Yine kabuğu soyulmuş elmaların rendesi bolca bu ayvaların üzerine konur. En üste şeker serpilir. Batılı meyve tatlılarını anlatırken sözünü ettiğimiz bir teknik burada da uygulanır ve şekerin üzerine limon suyu ile karıştırılmış su serpilir. Karanfil, Türk meyve tatlılarının klasik tatlandırıcısı kimliğiyle sahnede yerini alır. Tepsinin kapağı örtülerek tatlı ağır ateşte pişirilir ve soğuk olarak servis yapılır.

Ayva tatlısının yapımındaki incelikler, tariflerde her zaman görülmez. Burada da ağır ateş önemlidir. Karanfil tadı her zaman uzaklardan gelmeli ve bunun için yeterli karanfil miktarı ince bir ayar gerektirir. Pişme suyunun koyu kırmızı rengi ustalarca ayva çekirdekleriyle sağlanır. Çekirdeklerdeki pektin hem rengi koyulaştırır, hem de pişme suyuna kıvam verir. Ama daha koyu -ve elbette sahte- bir kırmızılık genellikle lohusa şekeri ile sağlanır. Pişme süresini, pişme suyunun kıvamı ve ayvaların yumuşaması belirler. Çoğu ayva tatlısı tarifi, "ayvalar yumuşayıp şurup koyulaşınca..." diye son bulur.

Nasıl kabak tatlısı cevizensiz olmazsa, ayva tatlısı da üzerinde cömert bir parça kaymak olmadan sofraya getirilmez. Yine kabak tatlısında olduğu gibi, pişme suyu -ya da başka bir deyişle şurubu- servis öncesinde mutlaka meyvenin üzerine gezdirilmelidir.
