



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA TATLISI

Tuğrul Şavkar

1500 gr. ayva
1500gr. tozşeker (6 su bardağı)
4 adet karanfil
1 lt. su (4 su bardağı)
1/2 çay kaşığı kırmızı gıda boyası
500 gr. elma

Ayvaları yıkayıp boyuna üç veya dört dilime ayırın. Her birinin çekirdek yataklarını çıkarın ve kabuklarını soyun. Ayva çekirdeklerini tatlıyı pişireceğiniz tencereye atın. Şekeri, karanfilleri ve suyu, ayva çekirdeklerini attığınız tencereye koyup birlikte bir taşım kaynatın. Ayva dilimlerini kaynayan şurubun içine dizin, tıjda boyasını şuruba karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte ayvaları yumuşayınca kadar pişirin. Fırınınızı 170 °C'ye ayarlayıp, ısıtın. Bu arada elmaları soyup rendenin iri tarafıyla rendeleyin. Yumuşayan ayvaları bir fırın tepsisine dizin. Tencerenin içinde kalan şuruba rendelenmiş elmaları ekleyip ara sıra karıştırarak 10 dakika kısık ateşte pişirin. Hazırladığınız bu harcı ayva dilimlerinin ortalarına bölüştürün. Tepsiyi fırına sürüp 10 dakika pişirin. Soğuduktan sonra yanında kaymak veya krem şantiyi ile servis yapın.
