



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AYVA TATLISI

Ankara Büyükşehir Belediyesi  
Belmek Yemek Kitabı

4 adet ayva  
2 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı su  
1 elma rendesi  
1 su bardağı ceviz içi (iri çekilmiş)  
1 çay kaşığı tarçın  
1 adet ayva rendesi  
Süslemek için:  
Kaymak veya kremşanti  
Yeşil fıstık

Ayvaların kabukları soyularak ortadan ikiye kesilir. Çekirdek kısımları oyulup yıkanır. Temizlenen Ayvalar, geniş bir tencereye yerleştirilir. Su ilave edilip kapağı kapalı olarak kısık ateşte 40 dakika pişirilir. Daha sonra ayvaların oyuk yerlerine 1.5 çorba kaşığı şeker konulup 20 dakika daha pişirilir. Pişen ayvalar ocaktan alınıp soğumaya bırakılır.

İç malzemesi için; ayva rendesi 1 çay bardağı su ile kaynatılır. Suyu çekince elma rendesi, 1 çay bardağı şeker konup 3 dk. daha pişirilir. Ocaktan alınıp içine tarçın ve ceviz içi karıştırılır. Karışım, soğumuş ayvaların içine doldurulur. Üzerine kaymak veya kremşanti konup, yeşil fıstık ile süslenerek servis yapılır.

