



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVA TATLISI

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2007

4 adet orta boy Ayva  
1 kg. Toz şeker  
750 ml. Su  
100 gr. Kaymak  
30 gr. dövülmüş Antep fıstığı  
3-4 adet karanfil  
Ayvaların çekirdekleri veya 1 gr. kırmızı renkli gıda boyası

Ayvalar yıkanır kabukları soyulur. Ortadan boyuna ikiye bölünür. Çekirdekli sert kısımları oyularak çıkartılır. Su dolu bir kaptaki bekletilir. Tencerenin dibine çukur yerleri üste gelecek şekilde dizilir. Üzerine toz şeker ve su dökülür. Karanfiller içine atılır (Gıda boyası kullanılmayacaksa ayvanın çekirdekleri de tencerenin içine atılır.)Kısık ateşte ayvalar yumuşayınca kadar pişirilir. Ayvalar tencerenin içinden alınır. Kalan şerbet koyulaşınca kadar biraz daha kaynatılır, ayvaların üzerine dökülür.

