



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA TATLISI

4 adet ayva
10 yemek kaşığı tozşeker
yarım su bardağı su
30 gr gıda boyası
8 adet karanfil
1 su bardağı ceviziçi
1 tatlı kaşığı margarin

Öncelikle ayvaları soyup çekirdek yataklarını çıkarıyoruz ayvaları yayvan bir tencereye yerleştirip ortalarına 2 şer yemek kaşığı tozşeker dolduruyoruz 7-8 tane karanfil ve çıkardığımız ayva çekirdeklerini de koyup yarım bardak suda erittiğimiz gıda boyasını üzerine döküp kısık ateşte yarım saat kadar pişiriyoruz. Ben daha sonra fırın kabına alıp bir süre fırınlıyorum şerbetinin ağdalaşmasını sağlıyorum bu isteğe bağlı birşey ayva tatlısı genelde kaymakla servis yapılır.