AYVA TATLISI (ŞANLIURFA)

https://www.urfa1.com

4 küçük boy ekmek ayvası
2 çubuk tarçın
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su
Taze kaymak

Ayvaları ortadan ikiye bölüp ortasını aldım. Çekirdeklerini ayıklayıp kenara ayırdım. Fırını 200 dereceye ısıttım. Ayvaları bir fırın kabına -kabukları aşağı gelecek şekilde- yerleştirdim. Ayvanın çekirdeklerini ortasına koydum (ayva piştikten sonra çıkarılıp atılıyor – renk veriyormuş çekirdekleri). Üstlerine 1 su bardağı şeker ve suyu döktüm. İki parça çubuk tarçını fırın kabına koyup ayvaları fırına verdim. Yaklaşık 25 dakika pişirdikten sonra ayvaları ters çevirdim ve 20-25 dakika kadar daha pişirip fırından çıkardım. Tatlı iyice soğuyunca birer tane tabağa alıp ters çevirdim, bir çorba kaşığı suyundan döktüm. Üzerine de bir tatlı kaşığı kadar taze kaymak koydum.

© lezzetler.com tarif no:63331 • adı:Ayva Tatlısı (Şanlıurfa) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2025 - 09:15