



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA TATLISI (TOKAT)

2 adet ayva
4 Türk kahvesi fincanı toz şeker
2 Türk kahvesi fincanı su
100 g Kaymak
100 g DövlmüŖ Antep fıstığı

Ayvalar soyulur, ortadan ikiye kesilir ve çekirdekleri alınarak bir kenara ayrılır (çekirdekler sonradan kullanılacak). Ayvaların çekirdek hazneleri iyice temizlenir yıkanır, bir tencereye alınır. Ayvaların üzerine şeker su ve ayva çekirdekleri ilave edilip tencerenin ağızı kapatılır. Ayvalar iyice yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirilir. Pişen ayvalar bir kaba alınır ve soğumaya bırakılır. Ardından ortaları kaymakla doldurulur, üzerlerine antepfıstığı dökülerek soğuk servis edilir.