



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BALLI AYVA TATLISI

4 adet büyük ayva
300 gr. bal
1.5 su bardağı portakal suyu
Krem şanti veya kaymak

Ayvaları soyup çekirdeklerini temizledikten sonra ortadan ikiye bölün. Balı portakal suyuyla karıştırın. Ayvaları ısıya dayanıklı cam kaba koyduktan sonra, ballı portakal suyunu üzerine dökün. 180 dereceye ayarlanmış fırında iki saat pişirin. Üzerine kaymak veya krem şanti koyup servis yapın.
