



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALLI MUZLU AYVA TATLISI

### Malzeme

4 ayva  
1 elma  
4 muz  
4 yemek kaşığı bal  
100 g çekirdeksiz kuru üzüm  
8 su bardağı su  
6 su bardağı toz şeker  
1 çay kaşığı şeker boyası  
Tarçın  
8 yemek kaşığı kaymak  
4 yemek kaşığı dövülmüş ceviz

### Hazırlanışı

Ayvaların kabuklarını soyup, ikiye bölün, ortalarını oyun. Suyu ve 5 su bardağı şekeri, şeker boyasıyla karıştırın. Ayvaları bu karışımın içine yerleştirin. Meyveler yumuşayana kadar pişirin. Elmayı rendeleyin; 1 su bardağı tozşeker, üzüm ve tarçını orta ateşte kavurun. Ayvaları tepsiye dizin, elmalı karışımı üzerlerine pay edin. 180 derece fırında 10-15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis tabaklarına alın. Muzları dilimleyin; ayvaların çevresine dizin. Muzların üzerine birer parça kaymak koyun, onların üzerine de ceviz serpin. Cevizin üstünde balı gezdirip, servis yapın.

[ML® Ayva Tatlısı için tıklayın](#)