



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BASINÇLI AYVA TATLISI

3 adet orta boy ayva
1,5 su bardağı şeker
3-4 adet karanfil
1 çay bardağı su
Üzeri için:
Çekilmiş ceviz

Ayvaların kabukları soyulur. Ortadan ikiye kesilir. Çekirdek yatakları çıkarılır. Ayvalar bir basınçlı (düdüklü) tencereye kesik yerleri yukarıya bakacak şekilde dizilir. Şeker gezdirilir, tarçın serpilir ve su gezdirilir. Düdüklünün kapağı kapatılır. Kaynayınca ocak kısılır, yaklaşık 8-9 dakika pişirilir. Ateşten alınır ve soğuması beklenir. Sonra ayvalar tencereden servis tabağına alınır. Üzerine biraz suyundan gezdirilir. Son olarak çekilmiş ceviz serpilir ve ikrama sunulur.