



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ YOĞURT SOSLU FIRINLANMIŞ AYVA

Çubuk tarçın
2 adet ayva
2-3 adet karanfil
Sosu için:
4 adet çilek
2 kaşık yağsız yoğurt

3 bardak suyla tarçın ve karanfili kaynatın. Daha sonra ayvaları kaynatın. Ardından ayvaları kaynayan suya atın. 20 dakika pişirdikten sonra fırın tepsisine alın. Tenceredeki sudan biraz ayvaların üzerine dökün. 175 derecede 20 dakika pişirin.

Sosun yapılışı : 4 adet çileği ve 2 kaşık yoğurdu blendırdan geçirip servis için ayvaların üzerine dökün.