



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI AYVA TATLISI

Vedat Başaran

- 1 kg. ayva
- 1 kg. toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- ½ limon
- 1 adet elma
- 3 adet karanfil
- 1 litre su

Ayvaları soyup ikiye bölün. Çekirdek yataklarını oyarak çıkarın ve kararmamaları için suyun içinde bekletin. Ayvaların çekirdeklerini bir tülbende sarın. Soyduğunuz ayvaları, ayva çekirdeklerini, 3 adet karanfil koyup 15 dakika haşlayın.

Elmayı soyup, rendeleyin Bir tavaya koyup iki kaşık şeker katarak pişirin. Bir tatlı kaşığı tarçın ilave edip 3 - 4 dakika daha kısık ateşte pişirmeye devam edin.

Haşlanmış ayvaları fırın tepsisine düzgün bir şekilde yerleştirin. Ayvaları haşladığınız suya 750 gr. şeker ilave edip eritin. Kalan şekeri tavaya koyun. Düşük ısıda biraz ısıtın. Yarım limonun suyunu sıkıp karıştırarak ilave edin. Şeker, koyulaşıp, karamela haline gelinceye kadar pişirin ve önceden hazırladığınız şerbete katıp karıştırın. Şerbeti ayvaların üstüne dökün. İçinde ayva çekirdekleri olan tülbendi de koyup tepsinin üstünü alüminyum folyo ile kapatın. Önceden 150 C derecede ısıttığınız fırının orta rafında bir buçuk saat pişirin.

Ayvalar soğuduktan sonra hazırladığınız elmalı harcı göbeklerine yerleştirin. Üzerine karamelalı şerbete döküp, kaymak eşliğinde servis yapın.