



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMALI AYVA TATLISI

- 4 adet orta boy ayva
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 adet orta boy tatlı elma
- 2 su bardağı su
- 3-4 adet karanfil
- 150 gram taze kaymak
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi

Ayvaların kabuklarını soyup, ortadan ikiye kesin. Çekirdek yuvalarını çıkarın, çekirdeklerini ayırın. Elmaları soyup, rendeleyin ve beklerken kararmamaları için üzerine bir limon suyu sıkın.

Ayvaları geniş bir tencereye oyuk kısımları üste gelecek biçimde yerleştirin. Bu oyuklara elma rendesini paylaşın. Aynı biçimde toz şekeri de her ayvanın üzerine serpererek paylaşın. Tencereyi kısık ateşe oturtup, içine ayva çekirdeklerini ve karanfillerini serpin. 2 su bardağı suyu da kenarından yavaşça ekleyin. Tencerenin kapağını kapatmadan kısık ateşte pişmeye bırakın.

Ayvaların rengi pembeleşince ateşten alın. Servis tabaklarına yerleştirin. Taze kaymak veya krem şantiyle süsleyip, ceviz içi serpin. Soğuk olarak ikram edin.

