



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI AYVA TATLISI

3 adet büyük Ayva
10 yemek kaşığı Şeker
2 adet Elma
Yarım çay kaşığı Tarçın
Süslemek için:
Ceviz
Taze Kaymak

Ayvaları soyup ortadan ikiye bölerek çekirdek yuvalarını temizleyin.

Fırına girebilecek kapaklı bir kaba dizin. Her yarım ayva için iki yemek kaşığı ve iki kaşık da fazladan olmak üzere sekiz kaşık toz şekeri üzerlerine gezdirin.

Çok kısık ateşte pişmeye bırakın. Renk vermesi için çekirdekleri fırın kabına eklemeyi unutmayın. Diğer tarafta elmaları soyup rendeleyerek kalan iki kaşık şeker ve tarçınla karıştırın.

Ateşten aldığınız ayvaların çekirdek yuvalarına rendelenmiş elmaları eşit olarak yerleştirin kendi suyu ile 160 derece ısıdaki fırına verin. Kendi suyu az gelirse yarım çay bardağı sıcak su ekleyebilirsiniz. Elmalar ve ayvalar fırında iyice yumuşayınca çıkarın.

Servis tabaklarına alın.

Soğuduktan sonra üzerini taze kaymak ve cevizle süsleyerek servis yapınız.
