



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ELMALI AYVA TATLISI

3 ayva  
6 büyük elma  
6 tek karanfil  
500 gr. toz şeker  
Kaymak

Ayvaları ikiye bölüp, çekirdeklerini çıkarın (çekirdekleri atmayın). İçini temizleyip, kabuklarını soyun. Her ayvanın içine rendelenmiş elma, karanfil ve ayva çekirdeklerini ekleyip, bunların üstüne 100 gr. Şeker ilave edin. Ayvaları tepsiye yerleştirin ve üstünü aşmayacak şekilde su koyun. Daha sonra da üstlerini alüminyum folyo ile kapatarak fırına verin. Ayvalar bordo rengini alınca fırından çıkartıp soğutun. Üstüne kaymak koyarak servis yapın.