



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI AYVA TATLISI

4 adet ayva
3 adet ekşi elma
8 adet karanfil
400 gram bal
1/2 su bardağı su

Ayvaların kabukları soyulup çekirdek kısımları çıkartılır.

Rendelenmiş elmalar, ayvanın çekirdek kısımlarına doldurulup ısıya dayanıklı bir kaba konulur.

Ayva ve elmanın çekirdeklerini de yanlarına koyarak üzerine bal dökülür.

Yarım bardak su ilave edilerek, her ayvanın üzerine 1 karanfil konulup üzeri yağlı kâğıt veya alüminyum folyo ile kapatılır.

Fırında 45- 50 dakika pişirildikten sonra soğuk olarak servise sunulur.