



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI AYVA TATLISI

Emine Beder

4 orta boy ayva
100 gram sultani üzüm
200 gr şeker
3 orta boy elma
100 gr. fındık
1 tatlı kaşığı tarçın
3/4 çay kaşığı kırmızı gıda boyası
2 tatlı kaşığı mısır nişastası

Ayvaları soyup, ikiye bölelim. Çekirdek yataklarını çıkaralım. Tencereye alıp, üzerlerini aşacak kadar su ve gıda boyasını ekleyip, ayvalar yumuşayana dek haşlayalım. Elmaları soyup, çekirdek yataklarını alarak küp doğrayalım. tencerede şekeri, tavla zarı iriliğinde elmalarla birlikte pişirelim. 3 dakika sonra üzümleri ekleyelim. Elmalar renk alıp yumuşadığında, fındığı, tarçını katalım. Ateşten alalım. Ayvaları bir tepsiye dizip, oyuklarına fındıklı içi dolduralım. Fırında 5 dakika pişirelim. Soğutup servis tabağına alalım. Arzuya göre krem şanti veya kaymak ilave edelim. Ayvaların haşlandığı suyun bir kısmına mısır nişastası ilave edelim. Biraz şeker ekleyerek bir taşım kaynatalım. Servis tabağına koyduğumuz ayvaların yanlarına bu sosu döküp, servis yapalım.