



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN POŞETİNDE AYVA TATLISI

- 4-5 adet ayva
- 1 adet elma
- 1 adet ayva
- 1 adet çubuk tarçın
- 1 adet fırın poşeti
- 1 kahve fincanı kuru üzüm
- 2 yemek kaşığı margarin
- İsteğe bağlı kaymak veya kremşanti

Ayvaların kabukları soyulur, ikiye bölünüp çekirdek kısımları çıkarılır (çekirdekleri atmayın), kararmaması için su dolu bir kapta bekletilir.

1 adet ayva ve bir adet elma rendelenir.

Toz şeker geniş bir kaba alınır; sudan çıkarılan ayvaların her tarafı şekere bulanır. Bütün ayvalara aynı işlem yapıldıktan sonra kalan tozşeker, elma-ayva rendesi sana margarin ve kuru üzümler karıştırılır, ayvaların ortasına doldurulur. Hazırlanan ayvalar fırın poşetine dizilir; ayva çekirdekleri ve çubuk tarçın da poşete yerleştirilip kapatılır. Kürdan yardımıyla poşetin bir kaç yerinden delik açılır. 180 derece fırında yaklaşık 1 saat kadar pişirilir. Soğuyunca isteğe bağlı kaymak ya da kremşanti ile servis yapılır.

