



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA AYVA TATLISI

3 adet ayva  
6 türk kahvesi fincanı şeker  
Yarım limon suyu  
1 çay kaşığı tarçın  
Üzeri için:  
6 tatlı kaşığı kaymak  
6 çay kaşığı ceviz  
Çikolata sosu

Ayvaları soyup ortadan 2 ye kesin. Çekirdeklerini çıkartın.  
Limon suyu sıktığınız suya koyun. Ayva kabuk ve çekirdeklerini tencereye dizin.  
Üzerine ayvaları dizin.  
Üzerlerine 1 er kahve fincanı şeker dökün.  
Kısık ateşte ayvalar yumuşayana dek pişirin.  
Ayvaları borcama alın. Üzerine şerbetinden gezdirin.  
200 derece üzeri pembeleşene dek pişirin.  
Soğuyunca üzerine kaymak koyup ceviz serpin. Çikolata sosu gezdirin.

