FIRINDA AYVA TATLISI

4 adet ayva
16 yemek kaşığı toz şeker
4-5 adet karanfil
1 adet limon
İçi için:
2 adet elma
1 çay bardağı ceviz
1,5 çay kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı toz şeker

Ayvaları soyun, kabuklarını daha sonra kullanmak üzere kenara alın.
Ayvaları ikiye bölün ve ortalarını oyun.
Çekirdeklerini de ayıklayıp kenara alın.
Limonlu su hazırlayıp ayvaları bu suya koyup bekletin.
Elmaları soyup rendeleyin.
Elma rendesini bir tavaya alın.
Üzerine toz şekeri serpip elmalar yumuşayana ve suyunu çekene kadar pişirin.
Cevizleri dövüp tarçınla birlikte elmalara ekleyin ve harmanlayın.
Ayvaları soyup kabuklarıyla tatlınızı pişireceğiniz tencerenin tabanını kaplayın.
Üzerine ayvaları oyulmuş kısımları üste gelecek şekilde dizin.
Ayvaların çukurlarına ikiler yemek kaşığı toz şeker ekleyin.
Ayıkladığınız ayva çekirdeklerini ve karanfilleri de üzerine yerleştirin.
Son olarak 2 çay bardağı su ekleyip kapağını kapatın.
Yüksek ateşte pişirmeye başlayın.
Yarım saat sonra tatlı kaynamaya başladığında ocağın altını kısın.
Ayvaları bu vaziyette arada tencereyi sallayıp ayvaları yerinden oynatarak 1,5 saat kadar pişirin. Bu esnada renkleri kızaracak ve tatlının suyu jöle kıvamına gelecek.
Ardından ayvaları tencereden fırın kabına aktarın.
Üzerine jöle kıvamındaki suyu da gezdirin.
Hazırladığınız elmalı karışımdan ayvaların ortalarına yerleştirin.
Fırını 190 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tatlıyı fırına verin.
Üzeri kızarana kadar pişirdiğiniz tatlıyı fırından alıp soğumaya bırakın.
Tatlınız soğuduğunda tabaklara bölüştürüp üzerini dilediğiniz gibi süsleyin ve servis edin.



© lezzetler.com tarif no:52703 • adı:Fırında Ayva Tatlısı • gönderen:Yurdagül Düşsel • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:45