



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA KAYMAKLI AYVA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

3 adet orta boy ayva  
2 su bardağı su  
2-3 adet tane karanfil  
1 su bardağı toz şeker  
150 gr taze süt kaymağı (Krem şanti de kullanabilirsiniz.)

Ayvaları soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra ortadan ikiye bölün. Kararmamaları için 1 limonun suyunu sıkıdığınız suya aktarın. Diğer taraftan, 2 su bardağı sıcak su ve karanfil tanelerini orta boy ve geniş bir tencereye aktarın. Ayvaları limonlu sudan alıp, tenceredeki karanfilli suya, oyuk kısımları yukarıya bakacak şekilde yerleştirin. Ayvaların renginin daha pembe olmasını istiyorsanız, tencereye 5-6 adet de ayva çekirdeği atabilirsiniz. Tencerenin kapağını kapatmadan kısık ateşte 10 dakika kadar pişirin. Hafifçe yumuşayan ayvaları suyuyla beraber bir fırın kabına aktarın. Üzerine toz şeker serpiştirip, 175 dereceye ayarlı fırında 20 dakika kadar pişirip çıkarın. Soğumasını bekledikten sonra, şurubuyla birlikte servis tabağına aktarıp, üzerine taze kaymak yerleştirerek servise sunun.

