



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KAYMAKLI AYVA TATLISI

<https://migros.com.tr>

3 adet ayva
120 gr. esmer şeker
40 gr. bal
2-3 adet tane karanfil
2 çubuk tarçın
1 limonun suyu
1 bardak su
Kaymak

1. Ayvaların kabuklarını soyun, derin bir kabın içine alıp limon suyunu ekleyin.
2. Düz bir tabağa esmer şekeri dökün, ayvaları şekere bulayın.
3. Derin bir fırın kabı ya da borcama ayvaları yerleştirin, çubuk tarçın ve karanfili ekleyin.
4. Tabakta kalan şekeri ayvaların ortasına dökün ve balı da üzerine gezdirin.
5. Suyu da ayvaların üzerine dökün ve 200 derecede 50 dakika pişirin.

