



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARANFİLLİ AYVA TATLISI

Gülhan Kara

2 adet orta boy ayva
2 su bardağı su
8 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı pekmez
5-6 diş karanfil

Ayvaları soyup ikiye kesin. Çekirdekli kısımlarını temizleyerek orta kısımlarını oyun. Philips airfryer'in pişirme haznesini çıkarın. Ayvaları hazneye yerleştirin. 2 bardak suyla pekmezi karıştırıp hazneye ilave edin. Her bir ayvanın ortasına 2 çorba kaşığı toz şeker koyun. Karanfilleri ekleyip hazneyi yerine yerleştirin. 200 derece ve 30 dakikaya ayarlayın. 15. dakikada hazneyi çekip ayvaları ters çevirin. Dereceyi 180'e indirip pişirmeye devam edin. Son 5 dakika ayvaları tekrar çevirin. Soğuyuncaya kadar haznede bekletin. Tatlı tabaklarına alıp ılık veya soğuk servis edin.

Not: Ayva tatlılarını renklendirmek için nar veya vişne suyu kullanabilirsiniz. Taze kaymak ve cevizle süsleyebilirsiniz.

