



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI AYVA TATLISI (OSMANLI RAMAZAN)

TC Kültür Bakanlığı

Ayva olsun elma olsun ve gerekse armut olsun; kabukları incerek soyulup suya bırakılır. Ayva dört elma ve armut ikişer şık edilip çekirdekleri de ayıklayıp çekirdekleri temizce bir tülbende bağlanır. Farz edelim ki ayva tatlısı olsun: ayvalar kaynar suya bırakılır. (Üç ayvaya yarım kıyye kadar kaynar su kifayet eder) İki taşım kaynadıkta ayvalar kevgir ile çıkarılıp mezkûr sıcak suya miktar-ı kâfi şeker atılır ve beş dakika sonra biraz ekşi dökülerek veya bir yumurta kırılıp tatlı kestirilir. O vakit haşlanan ayvalar defa tencereye bırakmalı.

Tülbende bağlanmış çekirdekleri bir cezve içinde bir taşım kaynatıp suyunu süzdükten sonra tencereye ilave etmeli. Bu halle beş dakika sonra tabağa boşaltmalı. Fakat o halde ayvaları da muntazaman istif edip üzerlerine beher parçaya ikişer karanfil sokmalı ve kesilmiş lüle kaymak veya süt içinde evvelce yumuşatılmış kuru kaymak dilimleri beher ayvaya ayrı ayrı taksim olunup soğuduktan böylece tenavül olunur.

Tatlısı kesileceğine yakın İngiliz veya fabrika tarçınından biraz ilave olunup da birlikte birkaç taşım da kaynatılsa başka bir çeşni ve güzel bir rayiha bahşeder. Armut ve elma usulü de tıpkı bu usul üzere tedarik olunur, hiçbir cihetle de farkı yoktur.

[ML® Ayva Tatlısı için tıklayın](#)