



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAYMAKLI AYVA TATLISI

2 adet ayva

2 su bardağı şeker

Ayva çekirdekleri

3 adet karanfil

Üzerine süzme yoğurt, pudra şekeri, ceviz ya da kaymak kullanabilirsiniz.

Ayvaların kabuklarını soyup ikiye bölün, çekirdeklerini de alıp tencereye yerleştirin. Ayvaların çekirdeklerinin üzerine şeker, karanfili ve üzerini geçecek şekilde su ekleyip yaklaşık 35-40 dakika kadar pişirin ve soğumaya bırakın. Yoğurt ve pudra şekerini bir kaptan çırpın. Servis tabağına alınan ayvaların ortasına yoğurtlu karışımı koyun, cevizi de etrafına koyun ve tenceredeki ayvaların piştiği suyu üzerine gezdirin. 20 dakika kadar şerbetini çekmesini bekleyin. Üzerine kaymağı yerleştirip soğuk olarak servis yapın.

