



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI AYVA TATLISI

2 adet büyük boy ayva
8 yemek kaşığı toz şeker
1/2 çay bardaęı viřne suyu
1 su bardaęı su
1 adet çubuk tarçın
5 adet karanfil
1/2 adet limonun suyu

Ayva tatlısı için önce ayvaların kabukları soyulur ve ortadan ikiye bölünerek çekirdek yuvası çıkarılır. Çekirdekler kenara ayrılır. Ayvalar düz durmuyorsa alt kısmından çok az keserek tencerede düz durmasını sağlanır. Büyük bir tencereye hepsi yerleştirilir.

Her bir ayva oyuğuna 3 çorba kaşığı toz şeker koyulur. Ayva çekirdekleri ve baharatlar da tencereye eklenir. Suyu da tencereye ekledikten sonra tencerenin kapağı kapatılır ve pişmeye bırakılır. Kaynamaya başlayınca ocak en kısık ateşe ayarlanır.

Ayvalar renk alıp kızarmaya başladığında suyunu eker ve çok fazla ağdalaşırsa azar azar sıcak su eklenebilir. Ayva tatlısı hazır. Biraz ılınınca ayvaları servis tabağına alarak, üzerine şerbetinden gezdirin. Kaymakla ya da istediğiniz başka bir dolgu malzemesiyle servis yapabilirsiniz.

