



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI AYVA TATLISI

www.sefabdullahusta.com

3 adet ayva
2 adet elma
Yarım limon
Yarım çorba kaşığı toz şeker
Gıda boyası
Süslemek için:
Kaymak
Yeşil fıstık
Nar

Ayvaları ikiye bölün ve çekirdek yatağını çıkartın, kabuklarını soymadan önce bir süre suyun içine bekletin. Çekirdekleri çıkartın. Elmaları soyduktan sonra ayvaların bulunduğu suya koyun. Tencereye sıcak su ve ayvaları koyun, bir parça kırmızı gıda boyası ve ayırdığınız ayva çekirdeklerini ekleyin. Ayvaları biraz pişirdikten sonra fırın kabına alın, elmaları rendeleyin ve ayvaların çekirdeklerinin çıkarıldığı yatağa doldurun. Ayvaların üzerlerine toz şeker serpiştirin. Pişirdiğiniz tencereden 2 su bardağı alın ve ayvaların bulunduğu kaba ekleyin. Fırın kabını yağlı kağıtla kaplandıktan sonra üzerine alüminyum folyo yerleştirin ve pişirin. Ayvaları kaymak, fıstık ve narla süsleyin.

