



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYMAKLI AYVA TATLISI

THY Skylife

4 iri ayva  
4 su bardağı vişne suyu  
1 su bardağı tozşeker  
7-8 diş karanfil  
1 kibrit kutusu kadar loğusa şeker  
1 ay bardağı sıcak su  
1 orba kaşığı nişasta  
1 tatlı kaşığı tarçın  
Antepfıstığı

Ayvaları soyup ikiye kesin. ekirdekli kısımlarını sebze oyacağı ile çıkarın. Altlarını bir miktar kesip düzleştirin. Yayvan bir tencereye dizin. Üzerlerine tozşeker ekleyin ve tarçın serpin. Karanfil dişlerini ve ayva çekirdeklerini aralarına serpiştirin. Loğusa şekerini sıcak suda eritip vişne suyuyla birlikte üzerlerine gezdirerek dökün. Ayvaları ara sıra çevirerek kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Soğuyunca servis tabaklarına paylaşın. Nişastaya pişme suyundan ekleyip ezin. Kalan pişme suyunu azar azar ekleyip karıştırın. Karışımı pelte haline gelinceye kadar karıştırarak kısık ateşte pişirin. Soğumaya bırakın. Ayvaların ortalarını hazırladığınız pelteyle doldurun. Üzerini kaymak ya da krem şanti ile süsleyin. Antepfıstığı serpip servis edin.

