



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI AYVA TATLISI

2 adet ayva
1 su bardağı şeker
2 adet karanfil
1 toplu iğne başı kadar kırmızı gıda boyası
2 su bardağı su
Yarım limon suyu
Üzeri için
Kaymak ya da labne peyniri

Ayvaların kabuklarını soyup ikiye kesin. İçinden çekirdeklerini alıp ayvalarla beraber bir tencereye koyun. Üzerine suyunu, tarçını ve gıda boyasını koyup 15 dakika kaynatın. Daha sonra üzerine şekerini ilave edin ve 15 dakika daha kaynatıp limon suyunu koyun bir taşım daha pişip ocaktan alın, soğumaya bırakın. Servis yaparken içine kaymak ya da labne peynir koyup ikram edin.