



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYMAKLI AYVA TATLISI

2 adet ayva  
2 su bardağı şeker  
3 su bardağı su  
1 çorba kaşığı pekmez  
1 çubuk tarçın  
100 gram kaymak

Ayvaların kabuklarını soyun ve pişireceğiniz tencereye aktarın. Üzerine ayvaları çekirdekleriyle birlikte yerleştirin. Şekerini de üzerine döküp 2 saat kadar ayvaların rengi dönünceye kadar bekletin. Daha sonra üzerine suyunu döküp ocak üzerine yerleştirin. Tarçını ve pekmezi de içine ekleyip ayvalar yumuşayınca kadar pişirin. Daha sonra soğumaya bırakın ve üzerine kaymakla servis yapın.