



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI AYVA TATLISI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 4 Adet ekmek ayvası
- 1 Çay Bardağı kaymak
- 10 Kahve Fincanı toz şeker
- 1 Avuç fındık içi

Ayvaların kabuklarını soyup ortadan ikiye bölün ve uç kısımları ile orta kısmındaki çekirdek kısmını temizleyin ve çekirdeklerini bir kaba koyun. Kararmaması için bir süre limonlu suda bekletin. Daha sonra geniş ve yayvan bir tencereye margarin de tencerenin tabana ekleyerek ayvaları dizin. Üzerlerine toz şekeri gezdirin ve suyunu ilave edin, ayva çekirdeklerini de renk vermesi için katın ve ağzını kapatıp en kısık ateşte ayvalar yumuşayana kadar pişirin. Daha sonra ayvaları fırın kabına alın ve tenceredeki şerbeti de kaba koyarak ayvalarınızın rengini hafif kızartın. Soğuyunca şerbetinden ayvaların üzerine gezdirip ortalarına tatlı kaşığıyla kaymak ve üzerlerine de dövülmüş fındık serpererek servis edin. Hindistan ceviziyle süsleyin.