KAYMAKLI AYVA TATLISI

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

Şekeri ve suyu bir tencerede kaynatın. Üzerine kabuk tarçını, karanfili ve kabukları soyulmuş ayvaları ekleyip kısık ateşte 20 dakika kadar kaynamaya bırakın. Üzerine pekmezi de döküp 10 dakika daha kaynatın. Daha sonra bu şerbetin içinde 1 gece bekleyin. Ayva tatlısını servis tabağına dizip üzerine kalan şerbeti de dökerek servis yapabilirsiniz. Yanında bol kıyılmış cevizle ya da kaymakla ikram edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:85113 • adı:Kaymaklı Ayva Tatlısı • gönderen:Şükriyem • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:23