



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYMAKLI AYVA TATLISI

200 gram kaymak  
4 adet ayva  
2 su bardağı şeker  
1 su bardağı su  
3 adet karanfil  
1 adet tarçın  
Ayva çekirdeği  
1 çorba kaşığı Antep fıstığı  
1 tutam kırmızı gıda boyası istenirse

Ayvaları ikiye bölün çekirdeklerini çıkartın ve üzerine suyunu, şekerini, karanfilini ekleyip bir gece bekletin. Ertesi gün içine istenirse gıda boyası ekleyip ocak üzerinde kısık ateşte kaynamaya bırakın. Rengi dönecek ve ayvalar güzelce pişecektir. Tencerenin içinde soğumaya bırakın. Daha sonra yanına kaymak, üzerine de kıyılmış fıstık serpin ve sevdiğinize ikram edin.