



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYMAKLI ELMALI AYVA TATLISI

4 ayva  
1 elma  
100 g çekirdeksiz kuru üzüm  
8 su bardağı su  
6 su bardağı tozşeker  
1/2 çay kaşığı şeker boyası  
2 yemek kaşığı kaymak  
tarçın

Ayvaların kabuklarını soyun, ikiye bölün, ortalarını iyice oyun. Su ve 5 su bardağı şekeri, şeker boyasıyla karıştırın, ayvaları içine yerleştirerek, meyveler yumuşayana kadar pişirin.  
Elmayı rendeleyin, üzüm, 1 su bardağı tozşeker ve tarçını orta ateşte kavurun.  
Ayvaları tepsiye dizin, elmalı karışımı üzerlerine pay edin. 180 derece fırında 10-15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra kaymakla servis yapın.