



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYMAKLI LOHUSA ŞEKERLİ AYVA TATLISI

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

3 adet ayva  
1 paket kaymak  
2 su bardağı şeker  
2 kibrit kutusu boyutunda loğusa şekeri (aktarlarda olur)

Ayvaları soyun ve ortadan keserek içlerini alıp tencereye dizin.  
Üzerine şekeri dökün ve bir havan yardımı ile loğusa şekerlerini de kırıp tencereye koyun.  
Kısık ateşte şeker eriyip tamamen sıvılaştıncaya tencereyi kaşık ile karıştırıp loğusa şekerinin kırmızı renginin her yere yayılmasını sağlayın.  
Ayvalar yumuşayınca servis tabağınıza alın.  
Soğuduktan sonra kaymak ve dilerseniz antepfıstığı ile beraber servis edebilirsiniz.

Not: Ayva tatlısının ne kadar çekirdeklerini pişerken yanına da koysanız kıpkırmızı renk elde edemezsiniz. İlla kırmızı olsun diyorsanız bunun için en iyi çözüm bir parça loğusa şekeridir.

