



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI VIŞNELİ AYVA TATLISI

4 Adet Ayva
1 Tatlı kaşığı Karanfil
1 Su bardağı Toz Şeker
Su
Üzeri için:
1 Tatlı kaşığı Nişasta
1 Su bardağı Su
1 Çay bardağı Toz Şeker
1 Kase Vişne
Süsü için:
Kaymak
Toz Antep Fıstığı

Ayvaları soyup 4'e bölüyoruz. Geniş bir tencereye koyuyoruz. Ayvaların yarısını geçecek kadar sıcak su döküyoruz. Karanfil ve biraz ayva çekirdeği koyuyoruz. Ayvalar piştikten sonra şekerini döküyoruz. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte biraz daha pişiriyoruz. Şeker eriyip ayva çekirdekleri ile birlikte akışkan bir kıvam aldıktan sonra ayvaları servis tabağına alıyoruz. Üzerini için, vişneleri küçük bir tencereye koyup ocağın üzerine alıyoruz. Su, toz şeker ve nişastayı döküp koyu bir kıvam alana kadar sürekli karıştırarak sosumuzu pişiriyoruz. Piştikten sonra ılımaya bırakıyoruz. Ayvaların üzerine ılık sosunu döküyoruz. Soğuduktan sonra kaymak ve yeşil fıstık ile süsleyip servis ediyoruz.

