



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI AYVA TATLISI

- 4 adet küçük boy ayva
- 1 adet nar
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı toz şeker

Ayvalar soyulur tam ortadan limon keser gibi bölünür.

İçi oyulur ve şeker, su, nar ilave edilir videodaki gibi ve ocakta 30-40 dk pişirilir.

Bu esnada çok büyük tencere kullanmayın tam ayvaların oturacağı şekilde bir tencere kullanın.

Ara sıra ters düz yapın her tarafının pişmesini sağlayın.

Piştirken mutlaka kısık ateş kullanın.

Tencerenin de kapağı kapalı olsun. En son ayvalar bir tabağa alındıktan sonra dipte kalan narlar süzgeçten geçirilir.

Kalan sosu da ayvaların üzerine dökülerek harika bir görüntü elde etmiş olursunuz.

