



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK AYVA TATLISI

- 4 adet ayva
- 1 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- Süslemek için:
- 1 su bardağı süt
- 1 paket krem şanti
- 1 yemek kaşığı çekilmiş fındık

Şeker ve suyu yayvan bir tencerenin için döküp kaynamaya bırakın. Bu arada ayvaları ikiye bölüp kabuklarını soyun, içlerini temizleyip kaynamakta olan şerbete yatırın. Varsa şerbetin içine 1 çay kaşığı kırmızı gıda boyası damlatabilirsiniz, görüntüsü daha iyi olacaktır.

Ayvaları 20 dakika kadar kaynattıktan sonra bir servis tabağına alın.

Ayvalar soğurken üzerinin kremasını hazırlayın. En son olarak krem şantiyi ekleyin. Ayva şerbetinden kalan şerbeti krem şantinin üzerine bir miktar damlatın ve varsa fındık, fıstık, ceviz gibi bir malzemeye süsleyin.

