



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI AYVA TATLISI

2 adet ayva
2 su bardağı şeker
1 adet karanfil
10 adet ceviz
1 ay bardağı çiğ krema
2 orba kaşığı pudra şekeri

Öncelikle ayvaların kabuklarını soyup ortadan ikiye bölün ve içlerini oyun. Tencereye yerleştirip üzerine şekeri dökün. Bir adet karanfili içine atıp bir bardak su ekleyin ve kısık ateşte pişmeye bırakın. Bu arada çiğ kremayı şekerle çırpın, dolaba koyun. Ayvalar yumuşayınca tencereden alıp soğumaya bırakın. Servis yapacağınız zaman ortasına ceviz ve çırpılmış kremayı ekleyip soğuk ikram edin.