



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ AYVA TATLISI

Özlem Arslan

4 yemek kaşığı Pınar Labne

2 adet ayva

1,5 su bardağı toz şeker

5 adet karanfil

1-2 adet kabuk tarçın

1/2 su bardağı dövülmüş ceviz (süslemek için)

1/3 çay kaşığı kırmızı gıda boyası (isteğe bağlı)

Ayvaların kabuklarını soyup ortadan ikiye bölünüz.

Çekirdeklerini çıkardığınız ayvaları kararmaması için limonlu suya atınız.

Derin olmayan bir tencereye ayvaları yerleştirip üzerlerini örtecek şekilde şekeri serpiniz.

Bir su bardağı suda erittiğiniz gıda boyasını yine ayvaların üzerine gelecek şekilde tencereye dökünüz.

Karanfil ve tarçını da ekleyip ayvaların yarısına gelecek şekilde soğuk su ilave edip kısık ateşte pişirmeye bırakınız.

Ayvalar yumuşadığında ocağı kapatıp soğumaya bırakınız.

Soğuyan ayvaların üzerine birer yemek kaşığı pınar labne koyup üzerlerini dövülmüş ceviz ile süsleyip servis yapınız.