



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI AYVA TATLISI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 adet büyük boy ayva
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı su
1 adet nar
Tarçın çubuğu (isteğe bağlı)
Karafil (isteğe bağlı, aroma katmak için)
Üzeri için kaymak veya ceviz içi (isteğe bağlı)

Ayvaların kabuklarını soyun, ortadan ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkarın.
Çekirdekleri tatlıya renk ve aroma vermesi için ayırın.
Ayvaları tencereye yerleştirin.
Her yarım ayvanın ortasına bir miktar toz şeker koyun ve tencereye suyu ilave edin.
Ayvaların yumuşaması için kısık ateşte, üzeri kapalı olarak pişirin.
Renk vermesi için ayva çekirdeklerini de tencereye eklemeyi unutmayın.
Tarçın çubuğu veya karanfili de tencereye ekleyebilirsiniz.
Bu baharatlar, ayva tatlısına hoş bir aroma katar.
Yaklaşık 30-40 dakika kısık ateşte ayvalar yumuşayınca kadar pişirin.
Ayvalar piştiğinde ocağı kapatın ve tatlıyı soğumaya bırakın.
Servis yapmadan önce ayvaların üzerine nar tanelerini serpiştirin.
İsteğe göre kaymak veya cevizle süsleyerek şık bir sunum yapabilirsiniz.

