



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEKMEZLİ AYVA TATLISI

4 tane ayva  
1 su bardağı + 2 kaşık toz şeker  
1 çay bardağı pekmez  
1 çay bardağı kuru üzüm  
1 çay bardağı ceviz  
1 tane elma  
1 çay bardağı su  
Kabuk tarçın

Ayvaları yıkayıp soyup ikiye bölelim. Çekirdeklerini çıkarıp yıkayalım ve çekirdekleri tencerenin dibine atalım. (renk ve kıvam için )

1 bardak şekeri ayvaların üzerine paylaşalım. Elmayı rendeleyelim, kuru üzüm, iri ceviz parçaları ve 2 kaşık şekeri karıştırıp ayvaların ortasına koyalım.

Pekmezi de ayvaların üstüne dökelim. 1 bardak suyu tencerede boşluklara dökelim. Kabuk tarçın da koyup yaklaşık 50 dakika pişirelim.

