



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ AYVA TATLISI

3 ayva
6 kuru incir
1 ay bardađı çekilmiř ceviz
1 su bardađı toz řeker
4 orba kaşığı pekmez
1 ay kaşığı amfistigi
1 ay kaşığı kuru üzüm
1 limon

Hazırlanışı:

incir ve üzümleri sıcak su ile ıslattıktan sonra ince ince doğrayın.

Ayvaların içlerini oyun, limonlayıp fırın tepsisine dizin. Çok sıcak suyla birkaç dakika kaynatıp yumuşatın.

Ceviz, fıstık, üzüm ve incir karışımını ayvalara doldurun. zerine de pekmez-şeker karışımını (ayva başına bir kaşık hesabıyla) dökün, Artan pekmez-şeker karışımına sıcak suyu katın, bunu da tepsiye boşaltın.

180 derece fırında 30 dakika pişirin.

Ayvalar yumuşayınca fırın ısısını yükseltin, Tepsideki şekerli su, koku ve renk olarak karamel haline gelince ayva tatlınız hazır demektir.