



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ AYVA TATLISI

4 adet ayva
2 su bardağı şeker
1 su bardağı su
3 adet karanfil
1 adet tarçın
Ayva çekirdeği
100 gram labne peyniri

Ayvaları ikiye bölün, çekirdekleri çıkartın ve üzerine suyunu, şekerini ve karanfilini ekleyip bir gece bekletin. Ertesi gün içine isterseniz elma rendeleyip hepsini birlikte ocak üzerinde kısık ateşte kaynamaya bırakın. Rengi dönecek ve ayvalar güzelce pişecektir. Tencerenin içinde soğumaya bırakın. Daha sonra üzerine ister kaymak ister labne peynirle ikram edin.

