



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SUYUNDA AYVA TATLISI

- 3 adet ayva
- 1 su bardağı portakal suyu
- 3 çorba kaşığı tozşeker
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 100'er gr. yeşil ve kırmızı üzüm
- 1 çay bardağı üzüm suyu
- 1 tatlı kaşığı haşhaş

Ayvaları soyup ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkarın. Üzerine portakal suyu ve şekeri gezdirip 20 dakika pişirin. Suyuyla birlikte ısıya dayanıklı bir kaba alın. Kuru üzümleri sıcak suda bekletip ayvaya ekleyin. Üzüm, üzüm suyu ve haşhaşı ilave edip 200 derece fırında 15 dakika pişirin.