



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI AYVA TATLISI

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

4 tane iri ayva
1 portakal
Toz şeker
1 çubuk tarçın
Tane karanfil
1 çubuk vanilya
1 limonun suyu
Üzeri için:
Kaymak

Ayvaları yıkayıp boyuna ikiye kesin. Kabuklarını yıkayıp çekirdeklerini yatağıyla birlikte çıkarın. Ayva kabuklarını iri parçalar şeklinde doğrayıp tencerenin tabanına yayın. 4-5 çekirdeği ve karanfilleri kabukların üzerine serpin. Ayvaları limon suyuyla ovup kabukların üzerine dizin. Portakalı kabuğuyla birlikte dilimleyin. Ayvaların arasına dizin. Tarçını kırıp ilave edin. Vanilyayı kopmayacak şekilde kesip içindeki taneleri kaşığı ucuyla sıyırıp tencereye ekleyin. Ayvaların çukur kısımlarını şekerle doldurun. Tencereye, ayvaların kenarlarından doğru, 1 parmak kadar su ekleyin. Tencereyi orta ateş üzerine yerleştirip su kaynayana kadar ısıtın. Ocağı kısıp tencerenin kapağı kapalı olarak pişirmeye devam edin. Ayvaları bir iki kez ters yüz edip pişirin. Tencereyi ocaktan alıp ayvaları ılınana kadar bekletin. Ayvaları ve portakal dilimlerini servis tabağına alın. Üzerine jölemsi suyundan gezdirin. Kaymakla birlikte servis yapın.

