



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUDİNGLİ AYVA TATLISI

- 1 kg ayva
- 3,5 su bardağı su
- 1 kg tozşeker
- 4 adet karanfil
- 1 tutam kırmızı gıda boyası
- 2 adet elma
- 1 paket vanilyalı puding
- 3 bardağı + 1 su bardağı soğuk süt
- 1 paket krem şanti

Ayvaları soyup ikiye kesin ve ortalarındaki çekirdekli kısımları kaşıkla çıkarın. Yayvan bir tencereye su, tozşeker, karanfil ve ayva çekirdeklerini koyun. Ayvaları da tencereye yerleştirdikten sonra üzerine gıda boyasını serpip pişmeye bırakın. 10 dakika sonra, üzerine rendelediğiniz elmayı ilave edin. Ayvalar yumuşayana kadar pişirip ocaktan alın. Doha sonra bir fırın tepsisine yerleştirip ortalarına rendelenmiş elmalan doldurun. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında 10 dakika pişirin. Diğer taraftan pudingi, üç bardak sütle birlikte, üzerindeki tarife göre hazırlayın. Ilındıktan sonra servis tabağına dökün. Ayvaları üzerine yerleştirin. Krem şantiyi 1 su bardağı sütle çırpıp, krema sıkacağına doldurun. Ayvaların üzerine krem şanti sıkarak servis yapın.

