



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI AYVA TATLISI

4 ayva
1 paket damla sakızı
8 yemek kaşığı tozşeker
1 çay bardağı su
1 elma rendesi
1 ayva rendesi
Süslemek için:
Kaymak veya krem şanti

Ayvaları soyup ikiye kesin. Çekirdek kısımlarını oyup yıkayın. Ayvaları tozşekere bulayıp ısıya dayanıklı fırın poşetine dizin. Elma ve ayva rendelerini, dövülmüş sakızı ve kalan şekeri de torbaya ekleyip 1 çay bardağı su ilavesiyle fırında 45 dakika pişirin. Ayvalı karışım soğuyunca ayvaları bir servis tabağına dizip üzerlerine torba içindeki karışımdan doldurun. Krem şanti ya da kaymakla süsleyip servis yapın.