



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞANTİLİ AYVA TATLISI

4 adet ayva
1 adet iri elma
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
3-4 adet karanfil
Üzeri için:
1 poşet toz krem şanti
1 çay bardağı soğuk süt

Ayvalar soyulur. Boylamasına ikiye kesilir. Çekirdek yatakları oyarak çıkarılır. Fırın kabına dizilir. Üzerine sırasıyla rende elma, toz şeker, karanfil ve su konur. Kabın ağzı alüminyum folyo ile sıkıca kapatılır. 190 derece önceden ısıtılmış fırına verilir. 1,5 saat kadar pişirilir. Soğuyunca servis tabağına aktarılır. Üzerine sütle çırpılmış krem şanti koyarak servise sunulur.

