



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞİP ŞAK MEYVE TATLISI

1 kg ayıklanmış ayva, elma, balkabağı  
1,5 su bardağı toz şeker  
1 adet kabuk tarçın  
2a det karanfil

Tercih edilen meyvelerden biri güzelce dilimlenir. Tavuk poşetine konur, şeker ilave edilir. Poşetin ağzı tutulur şöyle bir çalkalanır. İçine kabuk tarçın ve karanfil eklenir. Poşet bağlanır, fırın kabına konur, iğneyle bir kaç yerine delik yapılır. 190 derece fırında yarım saat pişirilir. Soğuyunca servise sunulur.

---