



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANG Lİ

- 2 adet ayva
- 1 litre su
- 100 gram şeker (isteğe göre)
- 1 çubuk tarçın
- 3-4 adet karanfil
- 1 dilim taze zencefil
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Ayvaları yıkayıp kabuklarını soyun. Çekirdeklerini çıkarıp küp şeklinde doğrayın. Bir tencereye suyu koyup kaynatın. Kaynamaya başladığında tarçın, karanfil, zencefil ve ayvaları ekleyin. Şekeri ve limon suyunu ilave edin. Ayvalar yumuşayana kadar kısık ateşte yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Ilık ya da soğuk olarak servis yapabilirsiniz. Üzerine taze nane yapraklarıyla süsleyerek sunabilirsiniz.

