



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARÇINLI AYVA TATLISI

3 adet ayva  
1 su bardağı şeker  
3 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tarçın  
3 4 tane karanfil  
Kaymagı için:  
3 kaşık un  
3 kaşık şeker  
1, 5 su bardağı süt  
1 paket krem şanti

Ayvaları soyup ortadan bölüyoruz ve çekirdeklerini çıkarıyoruz İçlerini oyuyoruz yarım saat limonlu suda bekletiyoruz Daha sonra tencenin altına ayva kabuklarını yerleştiriyoruz ve ayvalarında tencereye alıp üzerlerine şeker karanfil ve tarçın ilave edip 3 bardak su tenceremize gezdiriyoruz Ayvalar yumuşayana kadar pişiriyoruz Daha sonra servis tabağına alıyoruz. Kaymak için un şeker ve sütü tenceteye alıp kasitirarak pişiriyoruz ve ateşten alıp sogumaya bırakıyoruz. Soguyan kremamıza toz santimizi döküp mikserle iyice cirpip kaymak kıvamına getiriyoruz ve ayvalarımızın üzerlerine paylastiriyoruz. .. İsteğe bağlı cokolata sosu veya pasta susleriyle sürüyoruz.

