



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ PEKMEZLİ AYVA

- 2 adet ayva
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1 çay bardağı pekmez
- 1 adet karanfil
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1 adet çubuk tarçın
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Ayvaları kabuklarıyla ve çekirdekleriyle birlikte dilimlere bölün. Tencerenin içine alın. Üzerine 1 su bardağı su, pekmez, tarçın, karanfil, zencefil ve kuru üzümü ekleyip suyunu çekinceye kadar pişirin. Ayvalar yumuşayınca ve suyunu çekince içine tereyağını ekleyip birlikte 5 dakika daha karıştırıp servis tabağına aktarın. Soğuk ya da ılık olarak ikram edin.