



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ AYVA TATLISI

3 adet ayva
12 yemek kaşığı şeker
2 bardak su
1 bardak vişne suyu
1 kabuk tarçın
4 adet karanfil
Üzeri için:
Kaymak

Ayvaları yıkayıp kabuklarını soyuyoruz. Ortadan kesip içini oyuyoruz. Tencereye ayvaları koyuyoruz. Her ayvanın üstüne 2 kaşık şeker koyuyoruz. Suyu, vişne suyunu, kabuk tarçını, karanfil ve ayva çekirdeklerini koyuyoruz. Üzerlerindeki şeker eriyince iki tarafının da kırmızı renk alması için ayvaları ters çeviriyoruz. Ayva yumuşayıp suyunu çekene kadar pişiriyoruz.