



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VİŞNELİ AYVA TATLISI

3 adet orta büyüklükte ayva  
1 su bardağı çekirdeksiz dondurulmuş vişne  
1 su bardağı toz şeker  
1 paket vanilya  
2 yemek kaşığı patates nişastası  
2 adet karanfil

Ayvaları soyup ikiye bölün. Çekirdek yataklarını temizleyin. Tencereye yerleştirin. Üzerlerine yarım su bardağı toz şeker gezdirin. Karanfilleri ilave edin. 1 su bardağı sıcak su ilave edip yumuşayınca kadar 5 dakika pişirin. Ayvaları içinden alıp servis tabağına yerleştirin. Kalan suya vişneleri atın. Vanilya ve patates nişastasını karıştırıp koyulaşınca kadar pişirin. Ayvaların ortalarına doldurun. Soğuyunca servis yapın.