



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ ZENCEFİLLİ AYVA TATLISI

- 2 adet ayva
- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çubuk tarçın
- 2 dilim zencefil
- 2 tane kuru vişne
- 5 adet karanfil
- 1 litre su
- 3 damla limon
- 4 adet ceviz

Ayvaların kabuklarını soyup. Bir orta boy tencereye koyun. Suyun içine zencefil ve kuru vişneleri ekleyin. Kaynarken toz şekeri karanfili ve limon damlalarını ekleyin. Yaklaşık 20 dakika kaynamasına izin verin. Daha sonra süzgeç kaşıkla ayvaları suyun içinden çıkartın. Bir tabağa aldığınız ayvaların iç kısmına hazır aldığınız kaymaktan bir tatlı kaşığı koyun. Akabinde cevizi koyun. Kaynama suyundan çay kaşığı kadar alıp üzerine gezdirin. Tatlınız servise hazır!

