



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

AYVA TATLISI



2 Adet ayva
3 ay bardaęı toz Őeker
2 ay bardaęı su

- # Ayvalar akŐamdan soyulur, ikiye bölünür, çekirdekleri çıkarılır.
- # Kabukları ve çekirdekleri ile birlikte düdüklü tencereye konur.
- # zerine toz Őeker eklenir, kapağı kapatılır.
- # Ertesi günü üzerine su eklenir, düdüklü tencerenin kapağı kapatılır.
- # Kaynama noktasına geldikten sonra 9 dakika piŐirilir.
- # Ocak söndürülür, tencere soğuduktan sonra kapağı açılır, ayvanın kabukları ve çekirdekleri temizlenir, ayvalar servis tabağına konur.
- # Arzu edilirse üzerine kaymak ya da krem Őanti koyarak servis yapılır.

Not: Ayva kabuğu ve çekirdeği ayvaya renk vermek için beraber kaynatılır.