



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Postre de membrillo

Ayva Tatlısı



2 membrillos  
1 vaso de azúcar granulada  
2/3 vaso de agua

- # Pelar los membrillos, cortado en 2 piezas, y retirar las semillas.
- # Ponga el membrillo con su librar y semillas en olla a presión.
- # Añadir el azúcar granulada en la cocina, cubierta de la tapa, y el resto que la noche a la mañana.
- # El día después, añadir el agua, la tapa de la cubierta.
- # Cook para 9 minutos más, después de que llegue al punto de ebullición.
- # Apague la estufa, descubrir la tapa cuando se enfría, y eliminar las librar las semillas, y los membrillos lugar en la placa de servicio.
- # Puede colocar la nata o crema coagulada durante los membrillos para adornar.

Nota: La librar y las semillas se hierven para colorear los membrillos.