



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

SAKIZLI AYVA TATLISI



4 adet ayva
1 adet elma
1 su bardağı toz şeker
2-3 parça damla sakızı

- # Ayvalar yıkanır. Kabuklu olarak ortadan kesilir. Çekirdek yatakları bıçağın ucuyla çıkarılır.
- # 6 yarım ayva tencereye dizilir. Kalan 1 ayva ve kabuklu elma rendelenir. Üzerine şeker ve dövülmüş sakız eklenir, karıştırılır.
- # Ayvaların üzerine paylaşılır. (Kenarlardan taşabilir.)
- # Tencerenin kapağı kapatılır. Bir gece serin ortamda bekletilir.
- # Ertesi günü hiç su ilave etmeden orta ateşe yerleştirilir. Kapaklı olarak yumuşayana kadar pişirilir.
- # Tencerede soğutulur. Üzerindeki elma ve ayva rendesini almadan ikram edilir.

Not: Bir gece bekletilen ayva tatlısı, elma ve ayva rendesinin katkısıyla doğal olarak kırmızı rengi alır.