



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

## AYVA TATLISI



2 Adet ayva  
3 Çay bardağı toz şeker  
2 Çay bardağı su

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

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