

Ayva Tatlısı

Toplam 135 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 60 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 11/10

Kış sofralarınızın ayvası karanfil ve şekerle ağ ağ pişip cevizli kaymakla servis edilir.

Malzemeler

- 4 adet Ayva
- 1.5 su bardağ Şeker
- 4 adet Karanfil
- 150 gr Kaymak
- 0.5 su bardağ Ceviz

Yapılışı

1. Ayvaları soyup ikiye bölün, çekirdek yataklarını dikkatle çıkarın.
2. Çekirdekleri, karanfili ve şekerini tencereye ekleyin; çekirdek renk versin diye ayırmayın.
3. Ayvaların kesik yüzleri yukarı bakacak şekilde dizip çok az su ekleyin.
4. Ayvaların üstte 60 dakika pişirin, tabandaki şerbeti ara ara üstlerine gezdirin.
5. Tatlıyı süzüp kaymak ve cevizle servis edin.

PÜF NOKTASI

Ayva çekirdeklerini tencereye ekleyin; tatlıya doğal pembe renk verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaymak ve cevizle servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş