

Pekmezli Ayva Tatlısı

Toplam 80 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 11/10

Pekmezli ayva tatlısı ayva üzüm pekmeziyle ağağı pişirerek Nevşehir sofralarında görülen koyu renkli ve yumuşak bir kış tatlısıdır.

Malzemeler

- 3 adet Ayva
- 0.5 su bardağı Üzüm pekmezi
- 0.5 su bardağı Şeker
- 2 su bardağı Su
- 6 tatlı kaşığı Kaymak

Yapılış

1. Ayvaları 1kiye bölüp çekirdek yataklarını temizleyin.
2. Ayvaları tencereye dizip pekmez, şeker ve suyu ekleyin.
3. Çekirdekleri tencereye ekleyin, renk solmasını.
4. Tatlıyı kapaklı kapalı 30 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Ayvaları tencerede 10 dakika dinlendirin, şerbet içine işlesin.
6. Servis tabağına alıp parlak pekmez şerbetini üstüne gezdirin.
7. Ayvaları 15 dakika 11 kaymakla servis edin.

PÜF NOKTASI

Ayvaların kesik yüzeyi yukarı gelecek şekilde pişirmek rengin daha dengeli oturmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kaymak koyarak 11 servis edin.

Alerjenler

Süt