

AYVA TATLISI

Malzemeler:

- 2 su bardağı su
- 4 adet orta boy ayva
- 1 su bardağı+ 1/3 su bardağı tozşeker
- 5 cm'lik çubuk tarçın
- 15 adet karanfil
- 250 gr kaymak

Hazırlanışı:

1. Suyu bir taşım kaynatın. Ayvaları dörde bölüp kabuklarını soyun ve çekirdek yataklarını keserek çıkarın. Çekirdekleri toplayın, bir tülbente koyup ağzını bağlayın. Ayvaların 3 yarımını rendeleyin. Kalan ayva yarımalarını kaynayan suya atıp, ateşi kısın ve iki taşım kaynatın.
2. Ayvaları süzdürerek sudan çıkarıp bir fırın tepsisine koyun. Tencerede kalan suya şekeri katıp, karıştırarak şurubu hazırlayın. Rendelenmiş ayvaları, tarçını, ayva çekirdeklerini, karanfili şuruba ekleyip 15 dakika kısık ateşte pişirin. Tülbentteki çekirdekleri şuruptan çıkarın.
3. Fırınınızı 150 dereceye getirip ısıtın. Tepsideki ayvaların üzerine bir kaşıkla bu harcı bölüştürün. Kalan malzemeyi ve suyunu tepsiye boşaltıp, tepsiyi fırına sürün. Ayva tatlısını 25 dakika pişirip fırından alın. Soğuyunca üzerine birer lüle kaymak koyarak servis yapın.

Kaynakça

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.