

Ayva Tatlısı

Malzemeler

4 adet ayva (8 yarım ayva)
8 silme yemek kasığı toz şeker
1 yemek kasığı kızılamık şeker
Su

Yapılışı

Ayvaları yıkayıp soyunuz. Çekirdekli kısımlarını temizleyiniz, çekirdekleri atmayınız. Tencereye çekirdekleri alınız. Üzerine ayvaları iç kısımları yukarıya bakacak şekilde yerleştiriniz.

Toz şeker ve kızılamık şekerini ilave ediniz. Toz şekerini ayva çukurlarına gelecek şekilde üzerlerine serpiniz.

Ayvaların üzerine çıkmayacak kadar soğuk su ilave ediniz.

En az 45 dk , kısık ateşte pişiriniz. Bu zamanda sık kontrol ediniz, ayva suyunu çekecektir.

Tatlinizi soğuyana kadar tencerede dinlendiriniz.

Soguduktan sonra kaymaksız veya kaymak ile servis yapabilirsiniz.

Notlar:

- 1)Kızılamık şekerini olabildigince ufalayınız.
- 2)Çekirdekleri ayvaların tam altına gelecek şekilde yerleştirirseniz herhangi bir yanma işlemine maruz kalmazsınız. 3)Su kaynamaya başlayınca muhakkak altını kısınız.
- 4)Mümkün olduğunca derin bir tencereye ağzı kapalı pişiriniz, kabarıp tasabiliyor.