

Ayva Tatlısı

Malzemeler

8 ADET AYVA

4 ADET ELMA

1 TATLI KASIGI TARCIN

1050 GR TOZ SEKER

YARIM LITRE SOGUK SU

Yapılısı

AYVALAR SOYULUR

ORTADAN İKIYE BOLUNUN

KULAK KISIMLARI ALINIR.

İCLERİNİ OYULUN.4 ELMA SOYULUR RENDELENİR VE TARCIN KARISTIRILIR.

FIRIN TEPİSİNİN ALTINA 300 GR. TOZ SEKER YAYILIR.

AYVALARIN OYUK KISMI YUKARI GELECEK SEKİLDE DIZILIR.

AYVALARIN ORTASINA ELMALAR SIKISTIRILARAK KONULUR.

KALAN 750 GR TOZ SEKER AYVALARIN ÜZERİNE GEZDIRILIR.

YARIM LITRE SOGUK SU EL İLE AYVALARIN ÜZERİNE SERPİLİR.

ALUMİNYUM FOLYO İLE ÜZERLERİ KAPATILIR.

ONCEDEN 180 C DERECE ISITILMIS FIRINDA 1,5 SAAT PISIRILIR.

AFİYET OLSUN