

## Elmalı Ayva Tatlısı

### Malzemeler

3 ayva  
2 elma  
yarım limon  
12 corba k. tozseker  
gıda boyası  
suslemek için:  
dondurma  
yesil fıstık  
nar

### Yapılısı

İlk olarak ayvaların uçları kesilir.  
2 ye ayrılır ve çekirdek yatağı çıkarılır, kabukları soyulmadan bir kapta suyun içine atılır.  
çekirdekleri ayrılır.  
diğer taraftan elmaların kabukları soyulur ve ayvalarla beraber biraz suda bekletilir.  
daha sonra tencereye sıcak su konulur.  
ayvalar tencereye alınır.  
çay kaşığının ucuyla kırmızı gıda boyası eklenir.  
ayrılan ayva çekirdekleri de tencereye atılır.  
ayvalar yarı kıvamdan biraz daha pıslırılır.  
pıslince tencereden bir fırın kabına çıkarılır.  
elmalar rendelenerek ayvaların çekirdek yatağı kısmına yerleştirilir.  
her bir ayvanın üzerine 2 kaşık toz şeker dokulur.  
ayvaların üzerine tencereden 2 su bardağı su eklenir.  
fırın kapağı yağlı kağıtla kaplanır üzeri de alüminyum folyo ile kaplanır ve fırında pıslırılır. fırından çıkarılan ayvalar dondurma, fıstık ve nar ile süslenerek sunuma hazırlanır.