

Visneli Ayva Tatlısı

Malzemeler

3 adet orta büyüklükte ayva
1 su bardağı çekirdeksiz dondurulmuş visne
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı patates nişastası
2 adet karanfil

Yapılışı

Ayvaları soyup ikiye bölün.
Çekirdek yuvalarını temizleyip tencereye yerleştirin.
Üzerlerine yarım su bardağı toz şeker gezdirin.
Karanfilleri ilave edin.
1 su bardağı sıcak su ilave edip yumuşayınca kadar 5 dakika pişirin.
Ayvaları içinden alıp servis tabağına yerleştirin.
Kalan suya visneleri atın.
Vanilya ve patates nişastasını karıştırıp koyulasınca kadar pişirin.
Ayvaların ortalarına doldurun.
Soguyunca servise sunun.