

Ayva Tatlısı



Ayva Tatlısı, Türk Mutfağının lezzetli ve hafif tatlılarından bir tanesidir. Şerbetli olduğu için kalori/enerji yönünden zengindir. Mevsiminde bol olduğu dönemlerde menülerinizde bu tatlıya rahatlıkla yer verebilirsiniz. Ayva tatlısına kuruyemişler ekleyerek çok farklı lezzetler yaratabilirsiniz. Hazırlaması da oldukça basit ve kolaydır.

Malzemeler: (12 kişilik)

1. Ayva (6 adet orta boy)
2. Toz şeker (4 su bardağı)
3. Su (6 su bardağı)
4. Karanfil (2 adet)
5. Ceviz içi (1 su bardağı dövülmüş)
6. Kaymak (200 gr) (Kaymak yoksa kremşanti + süt)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Ayvaları yıkayıp, soyup, boylamasına ikiye bölünüz.
2. Çekirdek yataklarını ayvayı zedelemekten çıkarıp çekirdeklerini bir kenara ayırınız.
3. Yayvan bir tencereye ayvaları yerleştiriniz.
4. Tencereye ölçülü suyu, şekeri, ayva çekirdeklerini ve karanfilleri koyunuz.
5. Tencerenin kapağını kapatıp düşük ateşte ayvalar yumuşayıncaya kadar pişiriniz. (30 dak. kadar)
6. Ayvalar aşırı pişirse dağılır ve şekli bozulur, bu yüzden ayvaların pişmişliğini bir çatal yardımıyla ara ara kontrol ediniz. Ayva tatlısında en önemli püf nokta ayvaların aşırı haşlanmamasıdır.
7. Pişme tamamlandınca ayvaları kendi şekerli şerbetin içinde soğumaya bırakınız.
8. Şerbetini yeterince çektikten sonra ayvaları servis tabağına alınız.
9. Soğumuş ayvaların ortasını dövülmüş cevizle doldurunuz.
10. Kaymak yok ise toz kremşantiyi bir miktar sütle çırparak kremşanti hazırlayınız.
11. Kremşantiyi sıkma torbasına koyup resimde olduğu gibi ortası cevizle doldurulmuş ayvanın ortasına sıkınız.
12. Tabağın uygun yerlerini dövülmüş ceviz ve kremşantiyle süsleyip servis yapabilirsiniz.
13. Afiyet olsun...