

Ayva Tatlısı

Toplam 75 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 60 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 11/10

Kış sofralarının ayvası karanfil ve şekerle ağ ağ pişip cevizli kaymakla servis edilir.

Malzemeler

- 4 adet Ayva
- 1.5 su bardağ Şeker
- 4 adet Karanfil
- 150 gr Kaymak
- 0.5 su bardağ Ceviz

Yapılış

- Ayvaları soyup ikiye bölün.
- Ayva, şeker, karanfil ve çekirdekleri tencereye alın.
- Kışta 60 dakika pişirin.
- Soğutup kaymak ve cevizle servis edin.

PÜF NOKTASI

Ayva çekirdeklerini tencereye ekleyin; tatlıya doğal pembe renk verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaymak ve cevizle servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş