Fırında Ayva Tatlısı

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 2 adet büyük boy ayva
- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay bardağı su
- 1 çubuk tarçın
- 4-6 adet karanfil
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı dövülmüş ceviz içi
- 1 yemek kaşığı fıstık ya da fındık içi (isteğe bağlı)
- 4 yemek kaşığı kaymak ya da dondurma (servis için)

Yapılışı:

Kiraz'ın Mutfağı

Ayvaları hazırlayın:

- Ayvaları ortadan ikiye kesin, çekirdeklerini çıkarın.
- Kabuklarını soymadan kararmamaları için limonlu suda bekletin.

Fırınlama işlemi:

- Ayvaları fırın kabına alın.
- Her yarım ayvanın içine 1 yemek kaşığı toz şeker serpin.
- Su, karanfil ve tarçını ekleyin.
- Üzerini kapatmadan önceden ısıtılmış 180°C fırında 35-40 dakika pişirin.

İç harcı hazırlayın ve servis edin:

- Pişen ayvaların içine ceviz, fıstık ve kuş üzümünü karıştırarak doldurun.
- Üzerine kaymak veya dondurma koyarak sıcak ya da soğuk servis yapın.

>> **İpucu:** Ayvanın çekirdeklerini pişirme suyuna eklemek tatlıya doğal bir renk ve jelimsi kıvam verir. Atmayın, kullanın! □□