



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tarçınlı Fırında Ayva Tatlısı



Süre: 1 Saat 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 70 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 3 büyük ayva
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 6 adet karanfil
- 1 çubuk tarçın
- Yarım limonun suyu
- Servis için kaymak

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri (kaymak kullanılırsa).

Ön Hazırlık:

3 büyük ayva, 1,5 su bardağı toz şeker ve 2 su bardağı su malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak piştirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Ayvaları piştirme şerbetiyle birlikte, kaymak veya ceviz eşliğinde soğuk servis edin. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

1. Ayvaları hazırlayın:



- 3 büyük ayva malzemesini yıkayıp ikiye bölün; çekirdekleri renk vermesi için ayırın.
- Kesilen yüzeyleri limon suyuyla ovup kararmalarını önleyin.

2. Pişirme kabını kurun:

- Ayvaları kesik yüzleri yukarı bakacak biçimde kaba dizin; şeker, su, tarçın, karanfil ve çekirdekleri ekleyin.
- Kabin üzerini pişirme kâğıdı ve folyo ile kapatarak ilk aşamada nemi içeride tutun.

3. Ayvaları pişirin:

- Önceden ısıtılmış fırında ayvalar yumuşayana kadar kapalı pişirin.
- Son bölümde üzerini açıp kaptaki şerbeti ayvaların üzerine gezdirerek renk almalarını sağlayın.

4. Soğutup servis edin:

- Çatal kolay girince fırından alın ve ayvaları şerbetin içinde soğutun.
- Tamamen soğuyan ayvaları kaymakla servis edin; çekirdek ve baharatları ayırın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Ayvalar biçimini korumalı ancak çatal kolayca girmelidir. Şerbet sulu kalırsa ayvaları çıkarıp birkaç dakika koyulaştırın; şeker karamelize olup acılaşmadan pişirmeyi sonlandırın.

Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kaptaki buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Ayva çekirdeklerini pişirme kabına eklemek doğal pembe rengin güçlenmesine yardımcı olur.