AYVA TATLISI  
  
Malzemeler ; 6 kişi için

3 adet büyük Ayva

10 yemek kaşığı Şeker

2 adet Elma

½ çay kaşığı Tarçın

SÜSLEMEK İÇİN

Ceviz, Taze Kaymak  
  
Yapılışı:  
  
Ayvaları soyup ortadan ikiye bölerek çekirdek yuvalarını temizleyin. Fırına girebilecek kapaklı bir kaba dizin. Her yarım ayva için iki yemek kaşığı ve iki kaşık da fazladan olmak üzere sekiz kaşık toz şekeri üzerlerine gezdirin.

Çok kısık ateşte pişmeye bırakın. Renk vermesi için çekirdekleri fırın kabına eklemeyi unutmayın. Diğer tarafta elmaları soyup rendeleyerek kalan iki kaşık şeker ve tarçınla karıştırın.

Ateşten aldığınız ayvaların çekirdek yuvalarına rendelenmiş elmaları eşit olarak yerleştirin kendi suyu ile 160 derece ısıdaki fırına verin. Kendi suyu az gelirse yarım çay bardağı sıcak su ekleyebilirsiniz. Elmalar ve ayvalar fırında iyice yumuşayınca çıkarın.  
  
Servis tabaklarına alın.

Soğuduktan sonra üzerini taze kaymak ve cevizle süsleyerek servis yapınız.