PETITE GOURMETS

TÜRK

Sakızlı Ayva Tatlısı

Geleneksel Türk Sakızlı Ayva Tatlısı - sakız ve şekerle aromatik fırın ayva, krema ile servis edilir. Otantik tarif.

15 min	30 min	45 min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 ayva
- 4 damla sakız
- 2 bardak şeker
- 2 bardak su
- 4 pcs kaymak

Yapılışı

1. **Prepare the quinces**
   Wash and peel 2 quinces, then cut them in half lengthwise. Use a spoon to carefully scoop out the cores and seeds, creating a deep cavity in each half. Reserve the peels and cores for later.
2. Preheat your oven to 160°C (320°F). Place the 4 quince halves cut-side up in a baking dish large enough to hold them in a single layer.
3. **Make the mastic sugar**
   Place 4 pieces of mastic in a mortar with 1 tablespoon of the sugar from the 2 cups. Crush with the pestle until the mastic is completely powdered and well mixed with the sugar.
4. Mix the powdered mastic mixture with the remaining sugar. Spoon this mastic sugar generously into the cavity of each quince half, mounding it slightly.
5. Scatter the reserved quince peels and cores around the quinces in the baking dish. Pour 2 cups of water into the dish around the quinces, not over them.
6. **Initial baking**
   Cover the entire dish tightly with aluminum foil. Bake for 30-40 minutes, until the quinces begin to soften when pierced with a knife.
7. Remove the foil and baste the quinces with the cooking liquid from the pan using a spoon. Continue baking uncovered for 10-15 minutes, until the tops are lightly golden and the quinces are completely tender.

8. Remove from oven and let cool completely at room temperature. Remove and discard the peels and cores from the cooking liquid.

9. Refrigerate for at least 2 hours until well chilled. Serve cold with the cooking syrup spooned over each portion.

Besin Değerleri

170	1g	44g	4g	40g	2mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Sakız kristallerini havan ve tokmakla, tarifteki şekerden bir çay kaşığı ile birlikte ezin; böylece reçine aletlerinize yapışmaz.

Ayva kabuklarını ve çekirdek kısımlarını sakın atmayın - doğal pektin içerdikleri için şurupsu pişirme sıvısının oluşmasına yardımcı olur ve tatlıya ekstra ayva lezzeti katar.

Son açık pişirme döneminde her 15 dakikada bir ayvaları tava suyuyla sulayın; böylece eşit karamelleşme sağlanır ve kuruma önlenir.

Pişip pişmediğini kontrol etmek için ayvanın en kalın yerine bir bıçak batırın - düzgün piştiğinde hiç direnç göstermeden kolayca girmeli.

Sunum için, pişirmeden önce ayva boşluklarına yerleştirilen sakız-şeker karışımında küçük bir kaşıkla dekoratif çizgiler oluşturun.

Buzdolabına koymadan önce tatlının tamamen soğumasını bekleyin; lezzetler soğuma sırasında gelişmeye ve kaynaşmaya devam eder.

Ayvalarınız çok büyükse yarım yerine dörtte birlik dilimler halinde kesin ve daha eşit sonuç için pişirme süresini buna göre ayarlayın.

Artan pişirme sıvısını ince elekten geçirerek kokulu bir şurup elde edin; bu şurupu servis edilen tatlının üzerine gezdirerek ekstra lezzet katabilirsiniz.