



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AYVA MARMELADI

1 kg. ayva
1 kg. toz şeker

Küçük parçalar halinde, kesilip çekirdekleri çıkarılmış ayvaları bir tencereye koyup, üzerlerini örtecek kadar su doldurup tencereyi ateşe oturtun, ayvalar yumuşayıncaya kadar haşlayın. Sonra suyunu süzüp, dar delikli süzgeçten geçirin. Sonra bir tencereye koyup şeker ilave ederek orta ısıda ateşte durmadan karıştırarak 15-20 dakika pişirin. Ilık kavanozlara doldurun.

Not: Marmelatınızı uzun süre saklayacaksanız şeker miktarını iyi ayarlamaya dikkat edin. Bunun en iyi usulü ayva püre halindeyken tartıp aynı ağırlıkta şeker koymaktır.
