



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA REÇELİ MARMELATI (ERZİNCAN)

1 kg ayva
1 kg toz şeker
2-3 bardak su
2-3 adet karanfil
Yarım limon suyu veya 1 çay kaşığı limontuzu

Ayvalar iyice yıkandıktan sonra kabukları soyulur. Reçel yapılacaksa zar gibi doğranır. Marmelat yapılacaksa rendelenir. Suyu konularak ayvalar pişirilir. Karanfil veya ayva çekirdekleri ilave edilir. Ayvalar pişmişse şeker ilave edilir. Kıvamına gelince limonsuyu konularak 5-10 dakika daha kaynatılır. Sonra sıcakken kavanozlara konulur ve kapakları kapatılarak muhafaza edilir.