



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA REÇELİ

Ayva reçeli olgunlaşmış, kokulu, sarı renkli ekme ayvasından yapılır. 1 kilo ayvanın önce tüylerini temizleyin, yıkayıp dilim dilim doğradıktan sonra çekirdeklerini çıkarın. Kabuklarını soysanız da olur, soymanız da. Hazırlanan ayvaları 4-5 bardak sıcak suda kaynatıp haşlayın. Haşlanmış suyuna pek az tuz atın ki kararmasın. Güzel bir renk vermek için küfsüz çekirdekleri bir tülbende sarıp kaynama suyuna koyun. Sonra ayvaları çıkarın. Kaynama suyundan 4 bardağına 1,5 kilo şeker koyup şurup yapın, ayvaları koyup 45 dakika kadar kaynatın, indirmeden 1-2 dakika önce 1 limonun suyunu katın.

[ML® Kiraz Reçeli için tıklayın](#)
