



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVA ŞURUBU

<https://www.elele.com.tr>

1 kg ayva

500 gr şeker

2 adet limon; birinin suyu sıkılmış, birinin kabuğu soyulmuş

Ayvaları yıkayın ve soyun. Dört parçaya bölün. Her bir parçayı doğrayın. Ayvaları, 100 gr şeker, limon suyunu ve limonu tencereye koyun. 1 litre su ekleyin ve kaynatın. Kaynadıktan sonra üzerini kapatıp yaklaşık 45 dakika dinlenip yumuşaması için kenara alın. Soğumaya bırakın. Başka bir tencereye tülbent ya da tel süzgeç geçirin. Kaynayıp dinlenmiş ayvalı karışımı üzerine koyun ve ezerek tencereye süzün. Şekerin geri kalan kısmıyla karıştırın ve kaynatın. Şurubu önceden hazırlamış olduğunuz şişelere paylaşın. Sıkıca kapatın ve soğumaya bırakın. Serin ve karanlık bir yerde muhafaza ettiğiniz sürece altı ay tazeliğini koruyor.

