



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA REÇELİ

1 kilo ayva
4 bardak su
1,5 kilo toz şeker
Yarım limonun suyu

Ayvaların kabukları soyulup çekirdekleri ile içi çıkarılır. Sonra ufak doğranır veya en iyisi rendenin kalın tarafı ile rendelenir. Şeker, su ve limon suyu bir büyükçe tencerede kaynatılır ve şekeri eriyene kadar karıştırılıp şurup kıvamına gelince rende ayvalar içine boca edilir. Oldukça harlı ateşte, ayvalar hurma gibi olup adeta renkleri şeffaflaşmaya dönünce ve şekeri iyice çekinceye kadar kaynatılır. Hasıl olan köpükler suya batırılmış delikli kepçe ile alınır. Kıvama geldiği kaynamakta olan reçelin suyunun soğuk suya damlatıldığında hemen dağılmamasından anlaşıp, tencere ateşten alınır. Kavanozlara konmadan önce tencerede biraz bekletilir. Kavanozlara konduktan sonra kavanozların ağzı tercihan selofan kâğıdı ile kaplanır ve kavanozlardaki reçeller tamamen soğuyunca kapakları da takılır. Arzu edilirse reçel kaynarken tencereye 5 -10 adet karanfil de atılabilir. Ayva reçeline güzel bir koku verir.

[ML® Ananas Reçeli için tıklayın](#)