AYVA REÇELİ

1 kg. Ayva
5- 6 su bardağı şeker
1 çay kaşığı limon tuzu veya 1 limon suyu

Ayva dilimlenip soyulur. Ortası çıkarılıp istenen biçimde doğranır. Kabuklar ve ortaları 2- 3 bardak su ile kaynatılıp suyu alınır.
Ayvalar bu su ile yumuşayıncaya kadar iyice haşlanır. (Suyu süzülmez.)
Sonra şeker konup kıvama gelinceye kadar yavaş yavaş kaynatılır. Limon tuzu veya limon suyu ilave edilir ve ateşten alınır. Ilıyınca kavanozlara boşaltılır.

Not: Reçelin kıvamı şöyle anlaşılır, 1 çorba kaşığı reçel suyu tabağa konur. Biraz soğuyunca tabak sağa sola eğilir. Eğer çabuk akıyorsa reçel suludur, kaynatmağa devam edilir. Ayva reçelinin renginin pembe olması için yavaş yavaş kaynatmalıdır.



© lezzetler.com tarif no:1499 • adı:Ayva Reçeli • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:23