



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA REÇELİ

1.5 kg ayva
5 su bardağı su
1.5 kg toz şeker
2 çorba kaşığı limon suyu

Ayvaların kabuklarını soyup, kalın delikli bir rendeyle çekirdek yatakları bozulmayacak şekilde rendeleyin. Ayvaları suya koyup, 5 -6 dakika kadar haşlayın. Sonra toz şekeri katın ve karıştırarak eritin. Şeker eridikten sonra, orta ateşte koyulaşmaya dek kaynatın .Reçel kıvamını bulduğunda, iki çorba kaşığı limon suyunu katıp, biraz karıştırın. Bir taşım kaynatıldıktan sonra tencereyi ateşten alıp, soğumaya bırakın. Sonra kuru cam kavanozlara boşaltın, soğuduğunda kavanozların kapaklarını kapatıp, serin bir yerde muhafaza edin.

[ML® Ayva Reçeli için tıklayın](#)

