



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA RENDESİ REÇELİ

1,5 kg ayva
6,5 bardak toz şeker
5 bardak su
2 çorba kaşığı limon

Ayvaların kabukları soyulup iki parçaya doğrandıktan sonra çekirdek kısımları çıkarılır. Kalın bir rendeden geçirilir. Bir tencereye su konularak kaynatılır ve rendelenmiş ayvalar tencereye atılarak 5 -6 dakika haşlanır. Sonra bu tencereye toz şeker katılır ve bir kaşıkla karıştırılarak şeker eritilir. Reçel şurubu koyulaşmaya kadar kaynatılır. Şurup kıvama gelince limon suyu ilâve edilir ve bir taşım daha kaynatılır. Sonra tencere ateşten indirilerek reçel soğumaya bırakılır. Soğuyunca kavanozlara doldurulur ağzları kapatılır.