



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA MARMELADI

1 kg ayva
1/2 limon
1 kg tozşeker

Ayvalar, birkaç parçaya bölünür. Kabukları soyulur, çekirdekler yatağıyla birlikte çıkarılır ve kararmama-ları için soğuk suya atılır. Sonra, sudan alınıp bir tencereye konulur, 3 - 4 bardak su ilâve edip ateşe konur. Ayvalar yu-muşayınca süzgeçten geçirilir, şeker ilâve edilip, boza kıvamına gelince limon suyu konur, 4 - 5 dakika daha ateşte tutulur. Ateşten alındıktan sonra sıcak olarak kavanozlara konulur. Marmelât soğuduktan sonra kavanozların kapakları örtülür.