



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENDE AYVA REÇELİ

Tuğrul Şavkar

1 kg. ayva
3 su bardağı su
5 adet karanfil
1500 gr. tozşeker (6 su bardağı)
1 adet limonun suyu ya da 1,5 gr. limontuzu

Ayvaları yıkayın. soyup, çekirdek yataklarını çıkardığınız ayvaları rendenin iri tarafıyla rendeleyin. Bir tencereye koyarak suyu ekleyin. Bir taşım kaynatıp, ateşi kısarak yaklaşık 10 dakika haşlayın.

Tencereye ayva çekirdeklerinin yarısını, karanfili ve şekeri katıp karıştırın. Üzerinde biriken köpüğü sürekli olarak, kıvamını buluncaya kadar reçeli kısık ateşte yaklaşık 40-45 dakika kaynatın.

Reçel kıvamını bulunca limon suyunu ya da limontuzunu katıp bir taşım daha kaynatarak ateşten alın. İlininca kavanozlara aktarıp serin bir yerde saklayın.
