



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA MARMELADI

2 adet büyük boy ayva (1 kg)
2 su bardağı su
1 kg tozşeker
2 adet çubuk tarçın
4-5 adet ayva çekirdeği
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı file badem

Ayvaların kabuğunu soyup rendeledikten sonra tarçın rengini alana dek oda ısısında bekletin. Bu süreç yaklaşık bir saat kadardır. Ayvaları iki bardak soğuk su ile birlikte tencereye aktarın. Tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte 15 dakika kaynatın. Şekerini, ayva çekirdeklerini ve kabuk tarçınları ekleyin. Tencerenin kapağını açık bırakarak yarım saat kaynamaya bırakın. Reçeli ocaktan indirmeye birkaç dakika kala limon suyunu ilave edin. Reçel kıvamına gelince ocaktan alın. File bademleri de içine ekleyin. Tencerenin kapağını kapatmadan oda ısısında soğumaya bırakın.