



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARMUT REÇELİ

Armut 4 adet  
Toz şeker 2 su bardağı  
Karanfil 4 adet  
Limonun suyu 1/2 adet  
Tereyağı 1 tatlı kaşığı

Ayvaların kabuklarını güzelce soyun ve küp küp doğrayın.

Ardından bir tencerenin içine ayvaları ve şeker, ekleyip 4-5 saat bekletin.

Ardından ocağa alıp kaynatın. Hafif kıvam almaya başlayınca karanfili ve limon suyunu ekleyip kaynatmaya devam edin.

Üzeri hafif köpük köpük olunca tereyağını ilave edip pişirmeye devam edin.

Kıvamı size çok koyu gelirse bir miktar sıcak su ekleyebilirsiniz.

Son olarak kıvamı iyice koyulaşınca ocaktan alıp steril kavanozlara sıcak sıcak ekleyip ters çevirin ve soğuyan kadar bekletin.

Ardından serin ve kuru yerde saklayabilirsiniz. Kapağını açtıktan sonra mutlaka buzdolabında saklayın.

