



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA EZMESİ

6 adet ayva
1 adet limonun suyu
4 su bardağı şeker
1 çay kaşığı tuz

Ayvaları yıkayın ve soyun.

Çekirdekli kısımlarını ayırın ve küp küp doğrayın.

Doğradığınız ayvaları tencereye alın.

Ayvaların üzerini geçmeyecek kadar su ve limon suyunu ekleyin.

orta-kısık ateşte pişmeye bırakın.

Yaklaşık 30-40 dakika sonra ayvalara tamamen yumuşadığında ve suyunu çektiğinde aldığında ocaktan alın.

Kıvamının akışkan değil, yoğun olmasına dikkat edin.

Pişirdiğiniz ayvaları blenderden geçirerek pürüzsüz hale getirin.

Ayva püresine şeker ve tuzunu ekleyin.

Tekrar ocağa alın.

Sık sık karıştırarak, koyu karamel rengini alıp da koyulaştığında ocaktan alın.

Güzelce yağladığınız çok derin olmayan bir kalıba, ayva karışımını dökün.

Güzelce yayın.

Oda sıcaklığına gelene dek dışarıda, ardından buzdolabında dinlendirin.

Kalıbından rahatça çıkarabildiğinizde, dilimleyerek servis edebilirsiniz.

Not: Ayva ezmesinin rengi, karışımı pişirdikçe koyulaşp hafifçe karamel rengini alacaktır. Bu renge ulaşana dek pişirmeye devam edin. Pişirdiğiniz ayva püresini aktaracağınız kalıbın yağlanması gerekir. Aksi takdirde kalıba yapışacaktır. Sabah kahvaltılarında veya atıştırmalık olarak tüketebilirsiniz.

