



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA HELVASI

1 kilogram ayva
1 su bardağı toz şeker
1 limonun suyu

Öncelikle ayvaları yıkayın ve çekirdeklerini ayıklayıp kabuklarıyla beraber iri parçalar halinde doğrayın. Geniş bir tencereye ayvaları yerleştirip üzerine 2-3 parmak çıkacak kadar su ekleyerek orta ateşte haşlanmaya bırakın. Ayvalar iyice yumuşadığında altını söndürüp süzün.

Bir mutfak robotuna koyduğunuz ayvaları püre haline getirin. Sonra bir tencereye bir su bardağı dolusu ayva püresine karşılık bir su bardağı toz şekeri koyun. Üzerine 1 limonun suyunu da sıkıp çok kısık ateşte pişmeye bırakın. Helvanın olup olmadığını anlamak için bir kaşıkla çizgi çekin. Bu çizgi tekrar birleşmiyorsa olmuş demektir.

Altını söndürüp bir tepsiye bir parmak kalınlığında dökün. En az 5-6 saat buzdolabında soğutun. İyice katılaşmış sertleştiğinde, kare şeklinde kesip servise sunun.

