



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA KURUSU

1. Güneşte Ayva Kurutma

Tüketim ihtiyacınız kadar ayvayı tüylerinden kurtararak yıkayın.

Çekirdeklerini temizleyerek orta kalınlıkta dilimleyin.

Dilimlediğiniz ayvaları güneş altına serdiğiniz yağlı kağıt, tülbent ya da temiz sofraya bezine aralıklı olarak dizin.

Kurdukça diğer yönünü çevirmeyi unutmayın.

Ayva kurusu, havanın şartlarına bağlı olarak birkaç günde tüketiminize hazır hale gelecektir.

2. Fırında Ayva Kurutma

Tüketim ihtiyacınız kadar ayvayı tüylerinden kurtararak yıkayın.

Çekirdeklerini temizleyerek orta kalınlıkta dilimleyin.

Dilimlediğiniz ayvaları yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.

Fırını mümkün olan en düşük sıcaklığa ayarlayın ve hazırladığınız tepsiyi fırına verip birkaç saat kurumaya bırakın.

Kurudukça diğer yönünü çevirmeyi unutmayın.

Ayva kurusu istediğiniz kıvama geldiğinde fırından alabilir, tüketebilirsiniz.

Ayva Kuru Nasıl Saklanır?

Ayva kuru bez torba, cam kavanozlara doldurup saklayabilirsiniz. Bu sayede ayva kuru hem lezzetini hem de tazeliğini koruyabilirsiniz.

