



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA LOKUMU

THY Skylife

1 kg ayva
6 su bardağı toz şeker
3,5 bardak su
2 adet karanfil
1 limon suyu

Ayva çekirdeklerini kırmızı renk verene kadar biraz şekerle küçük bir kaptaki kaynatın. Ayvaların çekirdeksiz taraflarını rendenin ince tarafıyla rendeleyin. Su, limon suyu ve şekerle birlikte ocakta pişirin. Renk alan çekirdekleri ve karanfilleri ayvaların bulunduğu tencerenin içine koyup karıştırın. Kısık ateşte jöle kıvamına gelene kadar karıştırarak kaynatın. Kıvamı yoğunlaşmaya başladığında ocaktan alarak 3 cm kenarlı 15x6 cm boyutlarında dibi yağlı kaba boşaltıp soğumaya bırakın. Yeteri kadar donduktan sonra lokum şeklinde kesip servis edin.

