



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA MACUNU (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

Olgunlaşmış ayvalar alınıp soyulur. Sonra dört eşit parçaya ayrılarak, çekirdekli kısmı atılır. Her yönüyle temizlenen ayva dilimleri ekşili suya atılır. Bir saat kadar bekletildikten sonra iki okkaya bir buçuk okka şeker konup kısık ateşte kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Soğumaya bırakılır. Sonra limon sıkılarak tekrar kaynatılır. Bu kez soğutulup kavanozlara konur ve misafirlere ikram edilir.

Not: Ayva bir sonbahar meyvesidir. İyi gelişmiş bir ayva meyvesi 300 gram civarındadır. Yani 3 veya 4 ayva bir kilodur. Ekşimsi tatlı bir lezzeti vardır.

