# AYVA MARMELATI

1.200 gr ayva
600 gr toz şeker
karanfil

Ayvaları yıkayıp, dört eşit parçaya bölün. Çekirdeklerini çıkarıp, çekirdek yataklarını temizledikten sonra tencereye koyun. Tencereye bir miktar su ve birkaç adet karanfil koyduktan sonra tencerenin kapağını kapatıp orta ateşe oturtun. Ayvalar sularını salıp tekrar çekmeye başladıklarında tencereyi ateşten alın. Ayvaları tahta bir kaşık yardımıyla bastırarak ezip, süzgeçten geçirin. Ayvalara şeker katın ve tekrar tencereye alıp orta ateşe oturtun. Tahta bir kaşıkla karıştırarak, marmelat kıvamına buluncaya dek kaynatın. Sonra ateşten alın ve soğumaya bırakın. Ilındığında kuru cam kavanozlara boşaltın, soğuduğunda kavanozların kapaklarını kapatıp, serin bir yerde muhafaza edin.

ML® Ayva Reçeli (görsel)

© lezzetler.com tarif no:1691 • adı:AYVA MARMELATI • gönderen:melancoly • indirme tarihi:01.05.2024 - 14:32