



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA MARMELADI

2 kg ayva
8,5 su bardağı şeker
6,5 su bardağı su
Yarım çay kaşığı limon tuzu

Ayvaları yıkayıp rendeleyelim tencereye koyup üzerine şekerini, suyu ilave edip ocağa alalım kaynadıktan sonra kısık ateşte ara ara karıştırın ki dip tutmasın rengi koyulaşıp kıvam aldıktan sonra limon tuzunu ekleyin 10 dakika da böyle kaynatıp ocaktan alın ben 1,5 saate yakın kaynattım tabii ayvanın cinsine göre değişir siz ona göre ayarlayın.

Pişen marmeladı sıcak sıcak kavanozlara koyup kapağını kapatıp ters çevirin böyle 7- 8 saat bekletin vakumlanınsın daha sonra kaldırabilirsiniz.