



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AYVA MARMELADI

1 kg ayva  
1/2 limon  
1 kg tozşeker

Ayvalar, birkaç parçaya bölünür. Kabukları soyulur, çekirdekler yatağıyla birlikte çıkarılır ve kararmamaları için soğuk suya atılır. Sonra, sudan alınıp bir tencereye konulur, 3 - 4 bardak su ilâve edip ateşe konur. Ayvalar yumuşayınca süzgeçten geçirilir, şeker ilâve edilip, boza kıvamına gelince limon suyu konur, 4 - 5 dakika daha ateşte tutulur. Ateşten alındıktan sonra sıcak olarak kavanozlara konulur. Marmelât soğuduktan sonra kavanozların kapakları örtülür.