



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AYVA PELTESİ

1 kg ayva
8 bardak su
4 bardak toz şeker

Bir tencereye kabukları soyulmuş, çekirdek kısımları iyice çıkarılmış ve yarım parmak boyunda parçalara doğranmış 1 kg ayva koyduktan sonra üstlerine 8 bardak da su katmalı ve ayvalar iyice yumuşayana kadar tencere kapaksız olarak 45 - 50 dakika haşlanır.

Ayvalar yumuşak bir hale gelince ayvaların suyunu bir süzgeçten geçirmek suretiyle başka bir tencereye süzülür. (Ayva suyunu süzdükten sonra ölçmelidir. İki bardaktan az gelirse, bir miktar daha su katarak iki bardağa yükseltmelidir. İki bardaktan biraz fazla gelen suyun zararı yoktur.) Süzgeçte kalan ayvalar ise atılmamalıdır, bunlardan da ayva kompostosu yapılabilir.

Sonra süzülen ve ölçülen iki bardak ayva suyuna, bir misli fazlasıyla dört bardak da toz şeker ilâve edilerek, orta ısıdaki ateşte karıştırılmak suretiyle şekerin ayva suyu içinde erimesi sağlanır. Bu ayva suyu şeker, koyumsu bir hal alınca kadar bunlar 10 -15 dakika arasında kaynamaya bırakılır, sonra da tencere ateşten alınarak, pelte kâselere, hattâ kavanozlara doldurulur, gerektiğçe kullanılır.

[ML® Ayvalı Pelte için tıklayın](#)[ML® Ayvalı Su Muhallebisi için tıklayın](#)
