



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA PELTESİ

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

1.1/2 kg Ayva
13 bardak Su
1750 g Şeker (7 bardak)

1.1/2 kg ayvanın her birinin kabuklarını ayıklayıp ikişer santim kalınlığında dilimler kestikten sonra çekirdeklerini çıkartınız ve içinde 13 bardak su bulunan bir tencereye atınız. Bilâhare bu tencereyi ateşe oturarak ayvaları üç çeyrek saat kadar haşlayınız.

Ayvalar haşlanınca; bunların suyunu süzünüz ve bu suya 1750 g şeker (7 bardak) ilâve ettikten sonra orta ısıdaki ateşte yoğun bir duruma gelinceye kadar aşağı yukarı bir çeyrek saat pişiriniz. Pişmesini müteakip gerekli kaplara taksim ederek, lüzum oldukça kullanmak üzere muhafaza ediniz.