



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA PÜRESİ

<https://www.elele.com.tr>

1 kg ayva
250 ml elma suyu
1 limonun suyu
150 gr esmer şeker
1 adet tarçın çubuğu
2 yıldız anason

Ayvaları yıkayın, soyun ve dört parçaya bölün. Her bir parçayı doğrayın ve tencereye koyun. Elma suyunu, limon suyunu, şekerini, tarçın çubuğunu ve yıldız anasonu ekleyip kaynatın. Kaynadıktan sonra üzerini kapatın ve yaklaşık 45 dakika dinlenip yumuşaması için kenara alın. Ara sıra karıştırın ve gerekirse su ekleyin. Tarçın çubuğu ile anasonu çıkarıp karışımı püre haline getirin. Yeniden tencereye alın ve kaynatın. Püreyi önceden hazırlamış olduğunuz kavanozlara doldurup, sıkıca kapatın ve soğumaya bırakın. En az dört ay saklayabilirsiniz.

