



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA REÇELİ (AKSARAY)

1 Kg Ayva (4 Adet)
1 Kg Toz Şeker
2 Su Bardağı Su
1/2 Çay Kaşığı Limon Tuzu

Ayvalar yıkanır, kabukları soyulmadan halka veya dilim şeklinde doğranıp tencereye konur. Ayvaların çekirdekleri bir tülbende sarılır, ağzı bağlanır ve 2 su bardağı su ile birlikte ayvaların üstüne dökülür. Ayva çekirdeğinin içindeki pektin maddesi şifa kaynağıdır. Tencerenin kapağı kapatılarak 10 dakika ön haşlama yapılan ayvalar yumuşayınca üstüne toz şeker dökülür, kapak açık halde kaynatmaya devam edilir. Reçelin üzerinde oluşan kefler(köpükler) tahta bir kaşıkla temizlenir. Ayva suyu yoğunlaşmaya başlayınca içine limon tuzu atılır, 2-3 taşım kaynadıktan sonra ateş söndürülür. Reçel sıcakken cam kavanozlara dökülür, yeni kapakla sıkıca kapatılır, ters çevrilir ve ertesi gün kilere kaldırılır.