



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA REÇELİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

4 adet ayva
1.5 su bardağı şeker
Limon

Ayvaların kabukları soyulur. Elma dilimi gibi veya küp küp doğranarak yaklaşık 2,5 su bardağı suda haşlanır. Haşlanan ayvanın üzerine toz şeker ilave edilir. Kıvama gelinceye kadar kaynatılır. İndirmeye yakın bir kaç damla limon damlatılır. Ve soğumaya bırakılır. Ayva reçeli çekirdeği ile birlikte yapılır. Çekirdekleri reçele renk vermektedir.

