



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA REÇELİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg ayva
5 su bardağı toz şeker
1 limon

Ayvaların kabukları soyulduktan sonra çekirdek kısımları çıkarılır. Geriye kalan kısımları ya isteğe göre dilimlenir ya da kalınca rendelenir. Rendelenmisse haslamaya gerek yoktur. Dilimlenmisse ayvalar yumusayana dek haslanır. Rendelenen ya da dilimlenmisse haslanan ayvalar bir tencereye alınır. 1 su bardağı su konur. Yüzeyini kapatacak şekilde toz şeker konduktan sonra bir gece dinlendirilir.

Ertesi gün ocaga alınan reçellik malzeme ayvalar yumusayana dek pisirilir. Kıvamına gelince 1 limon sıkılır ve bir tasım daha kaynatılarak ocaktan indirilir.

Tencerenin (ya da bir tepsiye alınan reçelin) üzerine bir tülbent geçirilerek 2-3 gün güneşletilir.