



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA REÇELİ (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

2 kg ayva
2 kg toz şeker
1 su bardağı su
Yarım limon

Ayvalar yıkanır, soyulur, İri küpler halinde dilimlenir. Bir tencerede 2 lt. su kaynatılır. Ayvalar içine atılır. 10-15 dakika haşlanır. Süzgeçten süzdürülür. Haşlanmış ayvanın suyundan 2 bardak alınır. Ayrı bir tencereye toz şeker koyulur üzerine ayva suyu ve su ilave edilir. Kaynamaya bırakılır. Ağdalanmaya başlayınca ayvalar içine katılır, kısık ateşte pembeleşinceye kadar kaynatmaya devam edilir. Ağdalanmaya başlayınca içine limon sıkılır. Kaynatmaya devam edilir. Reçelin kıvamını alıp almadığını anlayabilmek için tahta bir kaşık reçelin balına batırılır, kaşığın ucu aşağı gelecek şekilde tutulur, ucundan en son damlayan bal koyulaşmışsa reçel olmuş demektir.



