



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA REÇELİ

3 adet ayva
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 çay kaşığı tereyağı
Yarım limon suyu

Ayvaların kararmaması için önceden bir kaba su koy.

Ayvaları soy, küp küp doğra.

Doğradığın ayvaları tencereye al, üzerine toz şeker ve suyu ekle.

Orta ateşte kaynadıktan sonra altını kısığa al ve 45 dakika pişir.

45 dakikanın sonunda tereyağını ve limon suyunu ekleyip 15 dakika daha kaynat ve altını kapat.

Vakumlamak istersen, sıcak kavanoza ayva reçelini koy ağzını sıkıca kapatıp ters çevirerek soğumasını bekle.

Vakumlama yapmak istemiyorsan, reçelini tencere de soğutabilirsin.

Kıvamını alması için reçeli buzdolabında bir gün beklettikten sonra servis et.

