



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA REÇELİ

1.5 kg ayva
1.5 kg şeker
6 su bardağı su
2 çorba kaşığı limon suyu

Ayvaların kabuklarını soyup, ikiye bölün, çekirdekerini ve çekirdek yatağını çıkarın. Ayvaları yarım santim genişliğinde parçalara doğrayın. Bir tencereye altı su bardağı su koyup, ayvaları bu tencereye atın. Ayvalar yumuşayınca dek haşlayın. Sonra şekeri katın ve karıştırarak şekeri eritin. Reçelin şurubu koyulaşınca dek tenceredekileri kaynatın. Şurup kıvamını bulduğunda, iki çorba kaşığı limon suyunu katıp, biraz karıştırın. Bir taşım kaynattıktan sonra tencereyi ateşten alıp, soğumaya bırakın. Sonra kuru cam kavanozlara boşaltın, soğuduğunda kavanozların kapaklarını kapatıp, serin bir yerde muhafaza edin.

[ML® Vanilyalı İncir Reçeli için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 25.05.2022