



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA REÇELİ

<https://www.droetker.com.tr>

1 kg ayıklanmış ayva (küçük küpler şeklinde doğranmış)
4 çay bardağı su
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker

Ayvaları bir tencereye alın. Üzerine suyu ekleyin ve tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika kaynatın. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı kaynayan ayvaların üzerine dökün, yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin. Kaynamaya başladığında 2 dakika daha kaynatın. Sonra kalan şekeri ekleyin ve karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ocağı kısın ve 3 dakika daha kaynatın. Süre sonunda tencereyi ocaktan alın ve arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun. Reçeli metal kapaklı kavanozlara doldurun. Ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin. Meyvelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.

