



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA REÇELİ

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

1 kg ayva
4 su bardağı toz şeker
5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
5-6 adet karanfil (isteğe bağlı)
Ayva çekirdekleri (reçele doğal renk vermesi için)

Ayvaları güzelce yıkayın ve kabuklarını soyun.
Soyduğunuz ayvaları önce ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın ve çekirdekleri bir kenarda saklayın.
Ayvaları küp küp veya dilim dilim doğrayarak kararmaması için limonlu suyun içine bırakın.
Büyük bir tencereye suyu ekleyin ve üzerine toz şekeri ilave ederek orta ateşte kaynamaya bırakın.
Şeker tamamen eridiğinde tencereye doğradığınız ayvaları ve ayva çekirdeklerini ekleyin.
Tencerenizi orta ateşte kaynamaya bırakın.
Kaynamaya başladıktan sonra ocağın altını kısarak yaklaşık 45-60 dakika kadar reçelinizi pişirin.
Ayvalar yumuşadığında ve şerbet kıvam almaya başladığında reçeliniz pişmiş demektir.
Reçelin pişmesine yakın limon suyunu ekleyin.
Limon suyu, hem reçelin rengini korur hem de şekerlenmesini önler.
İsteğe bağlı olarak karanfil de ekleyebilirsiniz; bu, reçelinize hoş bir aroma katacaktır.
Reçelin kıvamını kontrol etmek için bir tabağa birkaç damla şerbet damlatın.
Şerbet dağılmadan yoğun bir şekilde kalıyorsa reçeliniz hazır demektir.
Reçeliniz piştikten sonra ocaktan alın ve 10 dakika kadar dinlenmeye bırakın.
Daha sonra temiz ve kuru cam kavanozlara sıcak halde doldurun.
Kavanozların kapağını sıkıca kapatıp ters çevirerek soğumaya bırakın.
Bu yöntem, reçelin uzun süre bozulmadan saklanmasını sağlar.
Kavanozlar tamamen soğuduktan sonra serin ve kuru bir yerde muhafaza edin.

