



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA REÇELİ

1 kg ayva
1 kg toz şeker
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Ayva çekirdekleri (reçele renk vermesi için)
1-2 adet karanfil veya çubuk tarçın

Ayvaları yıkayıp kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. Çekirdeklerini ayırın; bunları reçelinize doğal kırmızı renk vermesi için kullanabilirsiniz.

Doğradığınız ayvaları derin bir tencereye alın. Üzerine toz şeker ekleyin ve suyu ilave edin. Ayva çekirdeklerini bir tülbent içine koyarak tencereye bırakın.

Tencereyi ocağa alın ve orta ateşte kaynamaya bırakın. Kaynamaya başladıktan sonra altını kısarak yaklaşık 40-50 dakika pişirin. Ayvalar yumuşayıp reçel kıvamına alana kadar karıştırarak kontrol edin.

Ocaktan almadan 5 dakika önce limon suyunu ekleyin. Bu adım reçelin şekerlenmesini önler ve parlak bir kıvam sağlar.

Tülbent içindeki çekirdekleri çıkarın. Reçelinizi henüz sıcakken temiz cam kavanozlara doldurun ve kapağını sıkıca kapatın. Kavanozları ters çevirip soğumaya bırakın.

Not: Ayva reçelinizin daha yoğun kırmızı bir renge sahip olmasını istiyorsanız, ayva çekirdeklerini mutlaka kullanın. Karanfil ya da tarçın ekleyerek reçelinize hoş bir aroma katabilirsiniz. Reçelinizin kıvamını kontrol etmek için bir damlasını soğuk bir tabağa koyarak katılaşma derecesine bakabilirsiniz.

