



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AYVA REÇELİ

MALZEMESİ:

1 kg. hazırlanmış ayva
1 kg. şeker
1 adet limonun suyu
Yarım litre su

YAPILIŞI:

Önce ayvaların yüzündeki tüyleri ıslak bir bezle iyice silip çıkarınız. Sonra bol suda yıkayınız. Kabuklarını soyup, çekirdek yuvalarını oyarak çıkarınız. Reçelin içine çekirdek karışırsa rengini bozar, unutmayınız. Ayıkladığınız dilimleri arzuunuza göre ufak parçalar halinde doğrayınız. Kararmaması için reçeli pişireceğiniz tencerenin içindeki suya atınız.

Ayıklama ve doğrama işlemi bitince, tencereyi ateşe koyup önce beş dakika kaynatınız. Kaynayan suya şekeri ilave ediniz. Önce hafif, şeker erimeye başlayınca, kuvvetli ateşte kaynatınız. Kaynatırken arada sırada karıştırınız. Üzerinde köpük oluşursa köpüklerini bir kaşıkla alınız.

Daha önceden anlattığımız yöntemlerden birini kullanarak kıvamını ölçünüz. Tam kıvamına gelmek üzereyken limon suyunu ilave edip, üç dört taşım daha kaynatınız.

Ateşten aldığınız tencereyi biraz sğuttuktan sonra kavanozlara bir parmak üstte boşluk bırakarak doldurunuz. Bir süre ters çevirip bekleterek güneş görmeyen serin bir yere kaldırınız.

[ML® Sakızlı Ayva Tatlısı için tıklayın](#)