



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA REÇELİ

1250 gram ayva
500 gram toz şekeri (6.1/4 bar.)
1,5 litre su
6 gram limon tuzu veya 2 çorba kaşığı limon suyu

Kabukları soyulmuş 1250 gram ayvanın çekirdek kısmını çıkardıktan sonra bunlar küçük parçalar halinde doğranır, sonra da parçalara kesilmiş bu ayvalar kaynamakta olan tencereye atılır, ayvalar pek az yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlanır.

Ayvalar az yumuşayınca bunlara, 6.1/4 bardak toz şekeri ilave ederek karıştırılır, reçel şurubu koyulaşıp da kıvama gelinceye kadar orta hararettteki ateşte kaynamaya bırakılır. Şurup kıvama gelince, 2.1/4 çorba kaşığı limon suyu ilave ederek, reçel bir taşım daha kaynatılmalıdır.. reçel soğuduktan sonra ipleri çıkartılır ve kavanozlara doldurulur.

[ML® Kiraz Reçeli \(görsel\)](#)