



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA REÇELİ

1 kg. sarı kokulu ayva
1.5 kilo şeker
2 limon

Ayvaları yıkayıp kabuklarını soyup 4'e bölünüz. Çekirdek yataklarını çıkarıp ince dilim, üçgen, kibrit çöpü vs. gibi istediğiniz şekilde doğrayınız. Doğradığınız ayvaları 1 limon suyu sıkılmış suya koyunuz. (Ayvaların kararmaması için). Ayvaların doğranması bitince, hepsini, limonlu sudan çıkarıp bir kere daha yıkayınız. Üzerini örtecek kadar su ile ateşe koyunuz. Ayvalar hafif yumuşayınca şekerini dökünüz. Ağız açık olarak orta hararetli ateş üzerinde, reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatınız (Reçelin rengi açık ise ateşi hafifletip, kaynatınız, reçel istediğiniz renge gelince ateşi çoğaltabilirsiniz). Kıvamının gelmesine yakın 1 limon, suyunu sıkıp tekrar 3-4 taşım daha kaynatınız. Ateşten alıp, köpüklerini temizleyiniz. Sıcakken temiz bir kavanoza boşaltıp soğuduktan sonra kapağını kapatınız.