



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVA REÇELİ

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

2 kg Ayva

11 bardak Su

2600 g Şeker (10.1/4 bardak)

1/2 fincan Limon suyu

2 kg ayvanın herbirinin kabuk ve çekirdeklerini ayıkladıktan sonra bunlardan yarımşar santim en ve boyunda ufak parçalar kesin ve içinde 11 bardak su bulunan bir tencereye atınız.

Ayvaların ayıklanmaları sona erince, tencereyi orta ısıdaki ateşe oturtarak ayvalar yumuşayınca kadar kaynatınız.

Ayvalar haşlanıp da arzu edilen duruma gelince, tencereye 2600 g şeker (10.1/4 bardak) ilâve ediniz ve bir taraftan karıştırmak suretiyle çok yoğun bir hâl alıncaya kadar kaynatınız.

Sonra da buna; 1/2 fincan limon suyu ilâve ederek 3 - 4 dakika kadar daha kaynatınız.

Reçelin kaynamasını müteakip, soğumaya bırakınız ve soğuyunca da gerekli kaplara koyarak muhafaza ediniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 08.02.2023