



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA REÇELİ

Tuğrul Şavkar

1 kg. ayva
1250 ml. su (5 su bardağı)
5 adet karanfil
1500 gr. tozşeker (6 su bardağı)
1 adet limonun suyu ya da 1,5 gr. limontuzu

Ayvaları yıkayın. Dörde bölerek çekirdek yataklarını çıkarın ve kabuklarını soyun. Temizlenmiş ayva dilimlerini 1 cm.'lik küçük parçalara bölün. Bir tencereye koyarak suyu ekleyin. Bir taşım kaynatıp, ateşi kısarak yaklaşık 10 dakika haşlayın.

Tencereye ayva çekirdeklerinin yarısını, karanfili ve şekeri katıp karıştırın. Üzerinde biriken köpüğü sürekli olarak, kıvamını buluncaya kadar reçeli kısık ateşte yaklaşık 40-45 dakika kaynatın.

Reçel kıvamını bulunca limon suyunu ya da limontuzunu katıp bir taşım daha kaynatarak ateşten alın. İlininca kavanozlara aktarıp serin bir yerde saklayın.
