RENDELENMİŞ AYVA REÇELİ

1250 gr. ayva
1,5 kg tozşeker
5 bardak su
6 gr limontuzu

Ayvalar kabukları soyulduktan sonra, kalın delikli rendeyle (çekirdek yataklarına dokunmayacak şekilde) rendelenir. Rendelenmiş ayvalar suya atılır, 5 dakika kadar haşlanır. Ayvalar haşlandıktan sonra tozşeker katılır ve karıştırılarak eritilir. Şeker eridikten sonra, orta ateşte koyulaşıncaya kadar kaynatılır. Reçel kıvamını alınca, 1/2 kahve fincanı suda eritilmiş 6 gr limontuzu katılır. Limon tuzunun her tarafa eşit dağılması için hafifçe karıştırılıp bir taşım kaynatılır ve ateşten indirilir. Reçel iyice soğuyunca, kavanozlara boşaltılır, serin ve kuru bir yerde saklanır.

© lezzetler.com tarif no:10816 • adı:Rendelenmiş Ayva Reçeli • gönderen:TUBA • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:40