



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENDELENMİŞ AYVA REÇELİ

4 adet ayva
1,5 kg. toz şeker
5 bardak su
2 çorba kaşığı limon suyu

- 1- Ayvaların kabuklarını soyup kalın rendeden geçirin.
- 2- Bir tencerede kaynamakta olan suya atıp 5 dakika kadar pişirin. Sonra toz şekerini ilave edip eritin.
- 3- Şurubu kaynamaya bırakın. Orta kuvvetteki ateş üzerinde şurup koyulaşınca, iki çorba kaşığı limon suyunu ilave edin.
- 4- Bir taşım daha kaynatıp tencerenin üzerinde köpük birikmişse delikli kepçe ile temizleyin.
- 5- Sonra reçel tenceresini ateşten alarak soğumaya bırakın.
- 6- İyice soğuduktan sonra kavanozlara doldurun. (Reçelin kırmızı olmasını istiyorsanız, ayvanın çekirdeklerini de tencereye atabilirsiniz.)