



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SLADKO UD DYULYA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

2 adet ayva
2 su bardağı toz şeker
1 limon suyu
3-4 parça karanfil

Ayvalar soyulur ve rendelenir. Bir tencereye aktarılır, üzerine şeker ve karanfil eklenir karıştırılır. Orta ateşe oturtulur. Ara sıra karıştırarak 1 saat kaynatılır. Sonra limon suyu katılır, 5 dakika sonra ateşten alınır. İçindeki karanfiller alınır, atılır. Tencerede soğutulur, kavanoza doldurulur. Ayvaların tüylerini iyice temizledikten sonra bol suda yıkayın, keskin bir bıçakla dilimleyip, çekirdek yataklarını çıkartın, kapaklı bir tencerede yumuşayınca kadar pişirin, sonra kevgirden geçirin, toplam bir kg. elde dilmiş ayva ezmesine 1 kilo şeker katarak başka bir tencerede ateş üzerinde karıştırın, pişmenin sonlarına doğru 1 limon suyunu katın, isterseniz biraz vanilya da katabilirsiniz. Ayvaları yıkayıp, dört eşit parçaya bölün. Çekirdeklerini çıkarıp, çekirdek yataklarını temizledikten sonra tencereye koyun. Tencereye bir miktar su ve birkaç adet karanfil koyduktan sonra tencerenin kapağını kapatıp orta ateşe oturtun. Ayvalar sularını salıp tekrar çekmeye başladıklarında tencereyi ateşten alın. Ayvaları tahta bir kaşık yardımıyla bastırarak ezip, süzgeçten geçirin. Ayvalara şeker katın ve tekrar tencereye alıp orta ateşe oturtun. Tahta bir kaşıkla karıştırarak, marmelat kıvamına buluncaya dek kaynatın. Sonra ateşten alın ve soğumaya bırakın. Ilındığında kuru cam kavanozlara boşaltın, soğuduğunda kavanozların kapaklarını kapatıp, serin bir yerde muhafaza edin.

