



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

AYVA REÇELİ



1 Kg. ayva
5 Su bardağı toz şeker
1 Adet limonun suyu
3 Su bardağı su

- # Ayvalar yıkanır, soyulur, boyuna 4 parçaya bölünür, çekirdekleri ve çekirdek yatakları çıkarıldıktan sonra, arzu edilen şekil doğranır.
- # Bir tencereye ayvalar konur, üzerine 3 su bardağı su eklenir.
- # Ayvalar yumuşayınca, suyu süzülmeden şeker eklenir.
- # Ayva, şeker birlikte kıvam alana kadar hafif ateşte piştikten sonra limon suyu eklenir.
- # Limon suyu ile de 5 dakika piştikten sonra ocaktan alınır.
- # Reçel tencerede soğutulur. Kuru kavanozlara konur, kapağı sıkıca kapatılıp, kuru ve karanlık bir yerde saklanır.

Not: Ayva reçelinin renginin daha pembe olması isteniyorsa, şeker eklemeyen önce kısık ateşte biraz fazla kaynatılır.