

Ayva Lokumu

Malzemeler

900 gr ayva

1 cay bardagi su

2,5 su bardagi toz seker

Istege bagli olarak 1 yemek kasigi rom

Yapilisi

Ayvalari yikayip dort parcaya ayirin. Kusane tencereye suyu ve ayvalari aktarip kapagini kapatın. Ayvalar yumusayincaya kadar, yaklasik 15 dakika haslayin. Ayvalari tencereden alip bir sure sogutun. Ortalarindaki cekirdekleri ve sert kisimlari cikarin.Blender ile pure haline getirin. Toz sekeri ve istege gore romu ekleyip pureyi tencereye alin. Surekli karistirarak 20 dakika pisirin. Pisirme kagidi serdiginiz dortgen veya kare bir kaba ayva puresini yayın. 2 cm kalinliginda olursa makbule gecer. Bu sekilde serin ve kuru bir yerde 3 gun bekletin.