

Ayva Marmelati

Malzemeler

1 kilo ayva

1 kilo toz seker

1 su bardagindan 1 parmak eksik su

1,5 tatli k. limon suyu

Yapilisi

Ayvalari iyice yikayin ve kurulayin.

Kabuguyla birlikte rendeleyin.

Renk vermesi icin ayvanin cekirdeklerinden ve sert kisimlarindan birkac parcasini yikayip icine atin.

Sekeri ve suyu ekleyip duduklu tencerede 5-6 dakika pisirin.

Tencerenin kapagini acin.

Limon suyunu ekleyip ocakta bir kac dakika suyunu cekinceye kadar pisirin.

Ayvanin cekirdeklerini ve sert kisimlarini geri alin. Karistirip sogumaya birakin.

Soguduktan sonra kavanozlara doldurun.