

Ayva Marmelati

Malzemeler

1.200 gram ayva
600 gram toz seker
karanfil

Yapilisi

Ayvalari yıkayip, dort esit parcaya bolun. Cekirdeklerini cikarip, cekirdek yataklarini temizledikten sonra tencereye koyun. Tencereye bir miktar su ve birkac adet karanfil ilave ettikten sonra tencerenin kapagini kapatip orta atese oturtun. Ayvalar sularini salip tekrar cekmeye basladiklarinda tencereyi atesten alin.

Ayvalari tahta bir kasik yardimiyla bastirarak ezip, suzgecten gecirin. Ayvalara seker katin ve tekrar tencereye alip orta atese oturtun. Tahta bir kasikla karistirarak, marmelati kivamina buluncaya kadar kaynatin. Sonra atesten alin ve sogumaya birakin. Ilindiginda kuru cam kavanozlara bosaltin, sogudugunda kavanozlarin kapaklarini kapatip, serin bir yerde muhafaza edin.