

Ayva Receli

Malzemeler

1 kilo ayva (Kabugu soyulmus, cekirdekleri temizlenmis, kup kup dogranmis)

1 kilo toz seker

Soydugunuz ayvalarin rengi bozulmamis temiz kabuklari.

Ayva cekirdegi,

1 adet cubuk tarcin veya 1 cay kasigi toz tarcin

Yarim cay kasigi zencefil

Yarim corba kasigi limon suyu

Su

Yapilisi

Guzelce yikadiginiz ayvalari, soydugunuz kabuklari ve cekirdekleri bir tencereye alin ve ayvalarin ustunu azicik gececek kadar su koyup, ayvalar haslanincaya kadar pisirelim.Cok fazla da haslamayin.

Ayvalar haslaninca tencereden kabuklari ve cekirdekleri cikarin ve ayvalarin uzerine seker ilave edin. Yaklasik olarak 30-45 dk. arasinda pisirelim. Bu arada haslama asamasinda ayvalar suyunu cok cekmis ve susuz kalmis ise, ayvalarla ayni hizaya gelecek sekilde su ilave edin. Bu surenin sonunda recelin suyu hafifce tencerenin yanlarindan dogru kopuklenmeye baslayacaktır.Tarcin ve zencefili ekleyip 5 dk. daha kaynatip, altini kapatın.(Tarcin cubuk ise bu asamada tencereden alin)

Recel size cok gevsek ve sulu gelebilir, ancak receller soguduktan sonra gercek kivamlarina erisiyorlar.