

Rendelenmis Ayva Receli

Malzemeler

4 adet ayva

4 su b. toz seker

3,5 su b. su

3 adet karanfil

Yarim limon suyu

Yapilisi

Ayvalari guzelce yikayip kabuklarini soyun ve rendeleyin.

Ayvanin cekirdeklerini de tencerenin icine koyun.

Uzerine toz seker, su ve karanfili ekleyip ocaga alin.

Ayvalar tamamen yumusayincaya kadar ara ara karistirarak pisirin. (Rendelediginiz ayvalar iyice yumusayana kadar).

Ayvalar yumusayip, kivam alinca (Bunu anlamak icin soguk bir cay tabagina biraz recelinizden koyup bekleyin. Tabagi hareket ettirdiginizde hemen akiyorsa, recelinizin biraz daha kaynamaya ihtiyaci var demektir. Yaniz, sunu da unutmayin, recel bekledikce de koyulasir).

Yarim limonun suyunu ekleyip 5 dk. daha kaynatin.

Kavanozlara paylastirip tamamen soguduktan sonra kapaklarini sikica kapatın.