

Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31) Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептых

Айвовое Варенье Ayva Reçeli



1 кг. айвы 5 стаканов сахара Сок одного лимона 3 стакана воды

- # Айвы помыть, очистить от кожуры, порезать на 4 части, очистить от семечек и порезать на кусочки любой формы.
- # Айвы положить в кастрюлю, залить 3 стаканами воды.
- # Когда айвы станут мягкими, добавить сахар, (воду не сливать).
- # Варить на медленном огне до загустения. Добавить лимон.сок, поварить ещё 5минут и снять с огня.
- # Варенье остудить в кастрюле. Перелить в сухие банки, плотно закрыть крышками. Хранить в сухом и тёмном месте.

Для того, чтобы варенье приобрело более розовый цвет, нужно подольше поварить айвы. (перед тем, как добавить сахар).