



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Heyva Mürəbbəsi

Ayva Reçeli



1 kq. Heyva
5 Stəkan şəkər tozu
1 Ədəd limon suyu
3 Stəkan su

- # Heyvalar yıxılır, soyulur, boylamasına 4 hissəyə bölünür, tumları və tum yataqları çıxarıldıqdan sonra, istənilən şəkildə doğranır.
- # Bir qazana heyvalar qoyulur, üzərinə 3 stəkan su əlavə edilir.
- # Heyvalar yumuşayanca, suyu süzülmədən şəkər əlavə olunur.
- # Heyva, şəkər ilə birlikdə qıvam alana qədər az atəşdə bişdiqdən sonra limon suyu əlavə olunur əlavə olunur. Limon suyu ilə də 5 dəqiqə bişdiqdən sonra ocaqdan alınır.
- # Mürəbbə qazanda soyudulur. Quru bankalara doldurulur, qapağı yaxşıca bağlanır, quru və qaranlıq bir yerdə saxlanır.

Not: Heyva mürəbbəsi rənginin daha cəhrayi olması istənilsə, şəkəri əlavə eləmədən əvvəl az atəşdə bir az çox qaynadılır.