



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Membrillo jam

Ayva Reçeli



1 kg. membrillo  
5 vaso de azúcar granulada  
Jugo de medio limón  
3 vaso de agua

- # Lavar los membrillos y la cáscara, entonces hendidura en 4 piezas, desechar las semillas y retire las semillas cara, luego de hormigas cortan en pedazos a la forma que prefieras.
- # Ponga el membrillos en una olla y vierta 3 taza de agua sobre ellos.
- # Cuando los membrillos ablandar, añadir el azúcar sin drenar el agua de los membrillos.
- # Después de cocinar los membrillos con azúcar sobre fuego lento hasta que se alcanza el derecho consistencia, añada el jugo de limón. Eliminar de la más después de la cocción por 5 minutos más con el jugo de limón.
- # Enfriar la mermelada hacia abajo mientras se está todavía en el bote. Rellene en la limpia tarros, cubrir sus tapas muy bien en macetas y en un lugar seco y oscuro.

**Nota:** Si desea hacer la mermelada de color pinker, debe hervir bajo el calor antes de añadir el azúcar.