



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

---

## 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 5 минут 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 ).