



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

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).