Confiture De Citrouille

Balkabağı Reçeli

1 kg de citrouille
2 tasses de sucre
2 tasses d'eau
1 petit citron
3 clous de girofle
1 cannelle en peau

Mettez de l'eau et du sucre dans une casserole. Faites bouillir jusqu'à qu'il devient foncé.
Coupez 1 kg de citrouille en forme de sucre en morceau.
Rajoutez dans l'eau bouillante, de la cannelle, du clou de girofle et du jus de citron. Faites bouillir encore un peu.
Jetez les citrouilles puis mélangez.
Baissez la température quand le mélange bouilli. Faites cuire pendant 1 heure sans mélanger.
Retirez du feu puis sortez la cannelle en peau.
Remplissez un bac pendant qu'il est chaud. Fermez le couvercle serrement puis tournez à l'envers.
Remettez le bac normalement quand le mélange refroidi. Conservez dans un endroit frais.

N-B; Ne mélangez pas trop cette confiture. Sinon la forme des morceaux de citrouille se détériore.