



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

Консервированные персики

Şeftali Konservesi



6 шт. персиков
1,5 стакана сахара
2 стакана воды
2 ч.л. соли

- # Воду с сахаром закипятить.
- # В глубокую посуду налить 5 стаканов холодной воды и добавить соль, перемешать.
- # Персики очистить от кожуры и разрезать пополам.
- # Положить персики в воду с солью, оставить на 10 минут.
- # Затем достать из соленой воды и положить в кипящий сироп, варить минуты 2, затем сразу выложить в сито.
- # Когда персики остынут, положить их в банку, сверху залить холодным сиропом, плотно закрыть крышкой.

Важно в банку укладывать остывшие персики и холодный сироп, иначе продукт быстро испортится.