Варенье из сушеного инжира

Kuru İncir Reçeli

750 гр. сушеного инжира
3 стакана сахара
0,5 ч.л. лимоной кислоты
6 стаканов воды

Инжир замочить в теплой воде на 2 часа. Воду слить, инжир порезать.
Закипятить на среднем огне воду с сахаром. Кипятить некоторое время.
Затем добавить в воду инжир, варить 20 минут.
Добавить лимоную кислоту, варить еще 20 минут.
Снять с огня, дать остыть.
Варенье перелить в банку, плотно закрыть крышкой.
Хранить в темном прохладном месте.

Чтобы придать варенью необычный вкус, можно добавить в варенье палочки корицы или гвоздику.

© ml.md (русский) рецепт #: 1887 | название рецепта: Варенье из сушеного инжира | история: 25.04.2024 - 14:39