



Mermelada de fresa

Çilek Reçeli



1 kg. de fresas pequeñas, las que tienen un cierto olor
1 kg. de azúcar granulada
Jugo de un limón

- # Limpiar las fresas' hojas verdes, lavarlos, pero tenga cuidado de no perder su olor, su fuga de agua.
- # Ponga la mitad del azúcar en la olla, añadir la mitad de las fresas, el azúcar y, finalmente, de nuevo el resto de las fresas.
- # Cubra la tapa y se deja reposar durante una noche.
- # Al día siguiente, poner la olla en la estufa a fuego medio. Es posible que algunos de espuma durante la cocción, retirar la espuma de la superficie suavemente.
- # Cuando los frutos se inicia a su vez cocidos 1 cucharada tomar líquido de la olla y deje reposar por enfriamiento, (esto es para la realización de pruebas) verter el líquido desde la cuchara a la olla de nuevo y poner a prueba la coherencia de la misma. Si tiene alguna espesor que significa que se cocina.
- # Añadir el zumo del limón en el atasco y hervir por 5 minutos más, apague la estufa.
- # Deja el bote de pie para refrescarse, después de que se vierta en la fría tarros de mermelada y cerrar sus latas muy bien.

Nota: Se aconseja a la cocina en un bote de mermelada. Impide el espumas mientras cocinan.