



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Mermelada de ciruelas secas

Kuru Erik Reçeli



500 gramos ciruela seca
5 vaso de azúcar granulada
Jugo de un limón

- # Lave las ciruelas pasas y deje reposar en un tazón que está lleno de agua por una noche.
- # El día después, vierta el agua en el tazón, la fuga de las ciruelas pasas.
- # Ponga el ciruelas en una olla y agregar el azúcar granulada hasta que el azúcar es 0,5 pulgadas más alto entonces el ciruelas.
- # Cocine las ciruelas a fuego medio hasta que suavice un poco.
- # Añadir el azúcar en ella. Cocine hasta que alcance la consistencia de la mermelada.
- # Cuando se alcanza el derecho coherencia añadir jugo de limón.
- # Sacar de la estufa, y en llenar los cántaros cuando se caliente aún. Cuando se enfría en los tarros, cubrir las tapas.
- # Pot en un lugar oscuro, seco anuncio.

Nota: Usted puede preparar mermeladas de cereza y albaricoque por este método.