



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

Sour Cherry Jam

Vişne Reçeli



1 kg. base de guindas
5 vaso de azúcar granulada
Jugo de un limón

- # Quitar los tallos de las cerezas, el lavado de cerezas, y retirar las semillas.
- # Llenar el bote que se cocine el atasco colocando algunas guindas en él y añadir un poco de azúcar en ella, de un par de veces.
- # Cubra la tapa y el resto que la noche a la mañana.
- # Al día siguiente, cocinar a fuego mediano y luego sobre fuego lento hasta que se alcanza una consistencia espesa.
- # Cuando el atasco llega a la derecha consistencia, añada el jugo de limón, hervir durante unos 5-10 minutos más, y luego retirar de la estufa.
- # Vierta el atasco que se enfría en los tarros en la olla, cubrir los topes así, olla en lugar seco y oscuro.

Nota: No debe splash cualquier agua mientras cocina o después de que en el atasco. Objetos extraños pudrición de la mermelada.