



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

Mermelada de cornelian

Kızılıcik Marmelatı



1 kg. cornelian
1 kg. de azúcar granulada
2 vaso de agua
Jugo de un limón

- # Lavar las cornelian, su fuga de agua extra.
- # Ponga la cornelian cerezas en el bote, y agregar 2 vaso de agua en él.
- # Cocine a fuego medio hasta que la cornelian cerezas crecen y sus semillas huir, retírelo de la estufa.
- # Coloque la tibia cornelian cerezas en un colador, y obtener su puré de maceración que por la ayuda de una cuchara. Mantenga hacerlo hasta conseguir sus semillas en el colador.
- # Coloque el puré en la olla, añadir 1 kg. de azúcar, y cocinar a fuego medio revolviendo de vez en cuando.
- # Cuando se recurre a la consistencia espesa agrega el jugo de limón y cocine por 5 minutos más, retírelo de la estufa.
- # Llenar la tibia mermelada en los frascos.

Nota: Las cerezas cornelian su vez espesa consistencia rápidamente durante la cocción, debido a que debe tener cuidado mientras cocina la mermelada.