



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

Fig Jam

İncir Reçeli



1 kg. en bruto fig
1 kg. de azúcar granulada
La mitad de limón
4 vaso de agua

- # Pelar los higos con cuidado.
- # Hervir el agua demasiado, a su vez el calor a bajo y poner los higos en el agua.
- # Cocine hasta que la cruda higos suavizar, colocarlos en un colador, dejar que se enfríe.
- # Mientras tanto, hervir la mezcla de azúcar y 4 vaso de agua hasta que alcance el derecho a la coherencia.
- # Añadir los higos enfriado en el mismo, y cocine por un tiempo más.
- # Añadir el zumo de limón, por último, hervir por 5 minutos más, y sacarlo de la estufa.
- # Después de la mermelada se enfría en la olla, en llenar los frascos, cubrir bien la tapa, y guárdelo en un lugar oscuro y seco.

Nota: Los higos de la mermelada debe ser demasiado pequeño, duro y sin azúcar sin duda.