



## Confiture D'Abricot A l'Eau De Chaux

Kireç Suyunda Kayısı Reçeli



2 kg. d'abricots durs  
1 tasse de chaux en poudre  
4 litres  
Pour le sirop :  
2 kg de sucre  
6 tasses d'eau  
2 citrons

- # Mettez dans un grand bol, 4 litres d'eau et du chaux puis mélangez. Laissez attendre jusqu'à que le chaux descend au bout.
- # Pendant ce temps, sortez les noyaux des abricots puis coupez en quelques morceaux.
- # Prenez l'eau douce qui apparait au dessus du bol à l'aide d'une louche puis versez sur les abricots. Fermez le couvercle puis laissez attendre une nuit.
- # Le lendemain, mettez l'eau et le sucre dans une autre casserole, placez à moyenne température puis laissez bouillir jusqu'à qu'elle devient foncé. Rajoutez du jus de citron puis laissez bouillir encore 5-6 minutes.
- # Prenez les abricots qui attendent dans l'eau de chaud puis lavez les au moins 4 fois puis sortez dans un filtre.
- # Jetez les abricots dans le sirop, quand il est au point de bouillir, baissez la température puis laissez cuire pendant 1,5 heure en mélangeant de temps en temps.
- # Remplissez dans les bols quand la confiture refroidit.

**N-B; Les confitures préparés avec de l'eau de chaux sont brillante et croustillante.**