



## Conserve De Pêche

Şeftali Konservesi



6 pêches  
1,5 tasses de sucre  
2 tasses d'eau  
2 cuillères à café de sel

- # Préparez le sirop en premier. Laissez bouillir l'eau et le sucre dans une casserole.
- # Mélangez dans un bol, 5 tasses d'eau et du sel.
- # Épluchez les pêches pendant ce temps puis coupez du milieu.
- # Rajoutez les pêches dans l'eau salée puis laissez attendre pendant 10 minutes.
- # Retirez de l'eau salée puis jeter dans le sirop bouillant. Laissez cuire au maximum 2 minutes. Sortez rapidement dans un filtre.
- # Quand les pêches refroidissent complètement, mettez dans un bac. Versez du sirop refroidit puis fermez le couvercle.

N-B; Les pêches et le sirop doivent être froid. Sinon la conserve moisira rapidement.