



Confiture De Cerises

Kiraz Reçeli



1-5 kg. cerise
1 kg. De sucre granulé
1 citron

- # Lavez les cerises puis sortez les tiges.
- # Sortez les noyaux avec une machine qui sort les noyaux.
- # Prenez les cerises dans une casserole en métal. Saupoudrez du sucre puis fermez la casserole.
- # Laissez attendre les cerises pendant $\frac{1}{2}$ heure pour qu'il devient liquideux.
- # Le lendemain, placez au feu à moyenne température. Quand le sucre commence à fondre et que de la mousse apparaît, mélangez du haut et du bas.
- # Quand le mélange devient mousseuse complètement, baissez la température. Quand les cerises commencent à cuire et qu'il devient foncé, rajoutez du jus de citron. Faites bouillir pendant 10-15 minutes puis retirez du feu.
- # Faites refroidir la confiture dans la casserole puis mettez dans les pots. Fermez serrement.

N-B; Si vous fermer la confiture pendant qu'il est chaud, le couvercle moisira à cause de la vapeur et la durée de conservation de la confiture diminuera.