



Confiture d'Abricot Aux Amandes

Bademi Kayısı Reçeli



2 kg d'abricot
2 kg de sucre
1 tasse d'amandes d'abricot
2 citrons

- # Lavez les abricots, filtrez l'eau puis séparez en deux. Sortez le noyau, puis coupez en plusieurs morceaux.
- # Préparez la moitié, prenez dans une casserole, laissez la moitié du sucre.
- # Préparez les abricots qui reste de la même manière. Placez sur le sucre puis rajoutez le sucre qui reste.
- # Fermez le casserole, puis mettez dans un endroit où il y a beaucoup de soleil. Laissez attendre au moins 2 heures.
- # A la fin du temps, le sucre commence à devenir humide.
- # Placez la casserole à moyenne température. Mélangez puis laissez cuire jusqu'au point de bouillir.
- # Jeter les noyaux des abricots. L'apparition de la mousse est normale. Vous pouvez prendre la mousse ou y intégrer dans le mélange.
- # Baissez le four puis laissez cuire en contrôlant pendant 1,5 heure.
- # Retirez du feu, laissez reposer pendant 10 minutes puis remplissez dans un pot. Fermez le couvercle puis tournez à l'envers.
- # Conservez dans un endroit frais.

N-B; Il y a quelques espèces de noyau d'abricots qui peuvent être empoisonnant. Il ne faut pas utiliser les noyaux qui ont le goût amer.