



Confiture De Pomme

Elma Reçeli



1 kg de pommes
1 kg de sucre
1 tasse de jus d'orange
1 cuillère à café de sel de citron

- # Épluchez les pommes de terre et sortez les nids des noyaux. Coupez en petit morceaux.
- # Prenez dans une casserole. Rajoutez du sucre et jus d'orange. Fermez la casserole puis laissez reposer pendant 1 heure.
- # Placez à basse température puis laissez humidifier pendant 10 minutes.
- # Prenez ensuite à moyenne température, puis laissez cuire ouvert pendant 1 heure sans trop mélanger.
- # Rajoutez du sel de citron puis mélangez sans détériorer. Laissez cuire encore 5 minutes.
- # Laissez refroidir la confiture dans la casserole puis remplissez dans les bacs. Fermez les bacs serrement.
- # Vous pouvez conserver dans un endroit frais et à l'ombre pendant 1 an.

N-B; Vous devez utiliser des pommes d'Amasya dans la préparation.