



Confiture De Figues Sèches

Kuru İncir Reçeli



750 gr de figues sèches
3 tasses de sucre en poudre
1 cuillère à café de jus de citron
6 tasses d'eau

- # Faites attendre les figues sèches dans l'eau tiède pendant 2 heures. Sortez dans un filtre, prenez les têtes puis coupez en quelques morceaux.
- # Rajoutez dans une casserole, de l'eau et du sucre puis placez à moyenne température. Laissez bouillir.
- # Jetez les figues puis laissez cuire pendant 20 minutes.
- # Rajoutez du sel de citron puis laissez cuire encore 20 minutes.
- # Retirez du feu puis attendez que la casserole refroidie.
- # Remplissez dans les bacs puis fermez le couvercle serrement.
- # Vous pouvez conserver dans un endroit frais et à l'ombre pendant 1 an.

N-B; Vous pouvez rajouter des cannelles en barre ou des clous de girofles pour augmenter le goût.