



Confiture De Mûrier

Karadut Reçeli



1,5 kg mûrier
5 tasses de sucre granulé
1 cuillère à café de sel de citron

- # Coupez les tiges des mûriers. Lavez une fois puis sortez dans un filtre.
- # Quand l'eau est filtré complètement, prenez dans une casserole puis laissez du sucre.
- # Fermez la casserole puis laissez attendre pendant une nuit à température ambiante.
- # Le lendemain, placez à moyenne température. Mélangez après 10 minutes. Baissez la température quand le sucre fond complètement.
- # Faites cuire encore 45 minutes sans trop mélanger. Rajoutez du sel de citron. Retirez du feu au bout de 10 minutes.
- # Remplissez dans les bacs pendant qu'ils sont chaud. Fermez le couvercle serrement. Faites attendre à l'envers jusqu'à qu'ils refroidissent.
- # Vous pouvez conserver dans un endroit frais et obscur pendant environ 2 ans.

N-B; Si vous coupez les tiges avec un ciseau de cuisine, ils se détérioreront moins.