



Confiture De Citrouille

Balkabağı Reçeli



1 kg de citrouille
2 tasses de sucre
2 tasses d'eau
1 petit citron
3 clous de girofle
1 cannelle en peau

- # Mettez de l'eau et du sucre dans une casserole. Faites bouillir jusqu'à qu'il devient foncé.
- # Coupez 1 kg de citrouille en forme de sucre en morceau.
- # Rajoutez dans l'eau bouillante, de la cannelle, du clou de girofle et du jus de citron. Faites bouillir encore un peu.
- # Jetez les citrouilles puis mélangez.
- # Baissez la température quand le mélange bouilli. Faites cuire pendant 1 heure sans mélanger.
- # Retirez du feu puis sortez la cannelle en peau.
- # Remplissez un bac pendant qu'il est chaud. Fermez le couvercle serrément puis tournez à l'envers.
- # Remettez le bac normalement quand le mélange refroidi. Conservez dans un endroit frais.

N-B; Ne mélangez pas trop cette confiture. Sinon la forme des morceaux de citrouille se détériore.