



Confiture d'Abricot

Kayısı Reçeli



1 kg d'abricot
1 kg de sucre cristallisé
1 morceau de zeste de citron
1 morceau de jus de citron

- # Mettez du sucre dans une casserole téflon. Rajoutez de l'eau de façon à dépasser légèrement puis laissez bouillir.
- # Rajoutez les abricots rincé, dans le sirop.
- # Laissez bouillir les abricots et le sirop ensemble pendant ½ heure à moyenne température.
- # Retirez du four, mettez une serviette en papier entre le couvercle et la casserole, laissez attendre une nuit.
- # Le lendemain, enlevez les abricots qui sont dans le sirop, laissez bouillir encore un peu.
- # Rajoutez les abricots dans le sirop bouilli et laissez bouillir encore 15-20 minutes.
- # Rajoutez du jus de citron et du zeste de citron près de la cuisson, laissez bouillir encore 5 minutes. Éteignez le four.
- # Mettez la confiture chaude dans les bacs puis fermez serrément quand elle refroidit.
- # Protégez dans un endroit obscur et ambiant.

N-B: Les confitures ne se mélangent pas pour éviter d'écraser les fruits.