



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

---

## Confiture De Prune Sec

Kuru Erik Reçeli



500 Gr. de prune séchée  
5 tasses de sucre granulé  
1 morceau de jus de citron

- # Rincez les prunes et mouillez avec 4 tasses d'eau dès la veille.
- # Le lendemain, versez l'eau puis filtrez les prunes secs.
- # Mettez les prunes secs dans une casserole, rajoutez de l'eau de façon à dépasser d' ½ doigt.
- # Laissez cuire les prunes à moyenne température jusqu'à qu'elles deviennent mi- molles.
- # Rajoutez du sucre puis laissez bouillir.
- # Puis rajoutez du jus de citron et laissez bouillir encore 5 minutes.
- # Retirez du four, mettez chaud dans les bols, quand elle refroidit dans le bol, fermez serrement.
- # Conservez dans un endroit sec et obscur.

N-B: Avec cette méthode, vous pouvez faire de la confiture d'abricots et cerises secs.