



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

---

## Marmelade De Pêche

Şeftali Marmeladı



1 kg de pêche douce  
4.5 Tasses de sucre  
1 morceau de jus de citron

- # Rincez les pêches, épluchez la peau et enlevez les noyaux.
- # Coupez en petit morceaux carré.
- # Prenez les morceaux de pêches dans une casserole, rajoutez du sucre et laissez attendre une nuit avec le couvercle fermé.
- # Le lendemain, mettez au feu à moyenne température et mélangez quelquefois.
- # Près de la cuisson, rajoutez du jus de citron puis retirez du four quand elle est cuite.
- # Mettez dans les bols, laissez refroidir puis fermez le couvercle serrement.

**N-B:** Il n'y a pas besoin d'écraser les pêches, car elles sont coupés en petit morceaux et ont attendu une nuit, donc elles prennent la forme automatiquement.