



Sirop d'Abricot

Kayısı Şerbeti



1 kg. D'abricot
2 tasses de sucre granulé
1 citron

- # Lavez les abricots, mettez dans un bol avec des trous pour filtrer complètement l'eau de lavage.
- # Séparez les noyaux des abricots. Coupez les abricots avec un couteau en 3-4 morceaux.
- # Placez au fond de la casserole, les abricots puis versez du sucre granulé. Laissez reposer la casserole fermée pendant 1 nuit
- # Le lendemain, prenez la casserole à moyenne température puis laissez bouillir. Étalez la mousse qui va apparaître, à l'aide d'une cuillère en bois et écrasez les gros morceaux d'abricots qui flottent.
- # Laissez bouillir 15-20 minutes puis rajoutez du jus de citron. Laissez bouillir encore 5 minutes. Éteignez le four puis laissez refroidir.
- # Quand le mélange à complètement refroidit, conservez dans un pot.
- # Au moment du service, prenez 3 cuillères à soupe de concentré d'abricot. Remplissez avec de l'eau fraîche. Mélangez avec une petite cuillère.
- # Vous pouvez passer le sirop d'abricot dans un filtre si vous le voulez.
- # Servez froid.

N-B : Si les abricots ne sont pas assez mûrs, vous pouvez augmenter le sucre à 2,5 tasses.