



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Marmellata d'Albicocca nel Liquido di Calce

Kireç Suyunda Kayısı Reçeli



2 kg di albicocche
Un bicchiere di calce
4 litri d'acqua
Per lo sciroppo;
2 kg di zucchero
6 bicchieri d'acqua
Due limone

In una ciotola grande e si mette 4 litri d'acqua e calce si miscelano si aspetta finché calce scende in fondo dell'acqua.

In questo momento si levano i semi da albicocche e si tagliano in qualche pezzo.

Poi tutta l'acqua di calce prendo con cucchiaino e si svuota sopra sopra delle albicocche poi si coperta il coperchio e si lascia ad aspettare una notte intera.

Il giorno dopo l'acqua e zucchero si mette in un'altra pentola e il pen la pentola si inserisce sul fuoco medio e si miscelano finché arriva alla coerenza di sciroppo dopo si aggiunge succo di limone e si continua a miscelare ancora per 5 o 6 minuti.

Poi le albicocche si levano dalle acqua di calce e si lavano per quattro volte dopo si filtrano bene poi le albicocche si buttano dentro dello sciroppo quando arriva nel momento di godimento il fuoco si regola a basso e si cucina circa per 1,5 ore con miscelare.

Dopo aver freddato si riempiscono nei barattoli.

Nota: Questo tipo di marmellate diventano brillante e croccante.