



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

Marmellata di Kiwi

Kivi Reçeli



Un kg di kiwi
1 kg di zucchero
1 limone

- # Kiwi si lavano e si bruciano poi si tagliano dimensione di dado.
- # Kiwi preparati mettono in una pentola alla sopra si aggiunge zucchero e si coperta il coperchio dopo si mette in un posto fresco e rimane per una notte.
- # Il giorno dopo deve essere zucchero sciolto e kiwi liquidato.
- # La pentola si inserisce sul fuoco medio e quando iniziano a bollire le schiume si levano con il cucchiaino e il fuoco regola al basso.
- # Si cucina la marmellata finché arriva alla coerenza.
- # Ultimamente si aggiunge succo di limone e si continua cucinare ancora per 5 o sei minuti poi se le va dal fuoco.
- # Dopo aver fredda si riempiscono nei barattoli.

Nota: La marmellata non si miscela tanto nel momento di cucinare ma solamente si può miscelare per un po' nel momento di bollire.