



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

Marmellata di Pera

Armut Reçeli



7-8 pere d'Ankara
4-5 bicchieri di zucchero
Uno succo di limone
Un bicchiere d'acqua

- # Nella pentola si mette l'acqua è quando bolisce aggiungono le pere si tagliano in quattro verticale poi si levano i semi dopo si tagliano in due orizzontale.
- # Poi le pere si mettono dentro l'acqua bollente. Quando le pere arrivano al momento di coerenza si aggiunge lo zucchero finché arriva alla coerenza.
- # Per capire la coerenza ti marmellata si goccia su un piatto se goccia piano piano vuol dire che va bene.
- # Ultimamente si aggiunge succo di limone e si bolisce ancora per 4-5 minuti poi si leva dal fuoco.
- # La marmellata si riempisce nei barattoli dopo fredda nella pentola.

Nota: Nella preparazione marmellata di pere si preferisce di usare pere d'Ankara oppure pere duri.