



## Marmellata di Ciliegia

Kiraz Reçeli



1-2 kg di ciliegie  
1 kg di zucchero  
1 limone

- # Le ciliegie si lavano e se levano i rami.
- # Poi si levano i semi.
- # Le ciliegie preparate si mettono nella pentola alla sopra si aggiunge lo zucchero poi si coperta il coperchio.
- # Così si aspetta per una notte intera per diventare liquido di ciliegio.
- # Il giorno dopo si inserisce sul fuoco medio e si miscela quando lo zucchero inizia a sciogliere e diventa schiumata.
- # Quando inizia a diventare si cromata completamente il fuoco si regola a basso poi si continua a bollire finché il liquido di ciliegia diventa cremata poi si aggiungono succo di limone e si continua bollire circa per 10 – 15 minuti poi si leva dal fuoco.
- # Dopo aver fredda t'ho la marmellata preparata si riempisse nei barattoli e si coperta strettamente i coperchi.

Nota: Se si coperta il coperchio in caldo, marmellata può diventare muffa. Per usare lungo periodo si preferisce di chiudere il coperchio dopo aver freddato.