



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

Marmellata d'albicocca con Mandorle

Bademi Kayısı Reçeli



2 kg albicocche
2 kg di zucchero
1 bicchiere cereale d'albicocca
2 limone

- # Albicocche si levano e si filtrano poi si taglia una in dove si levano cereali. Si taglia per qualche pezzo.
- # Si prepara la metà si prende dentro pentola insieme con metà di zucchero.
- # L'altro pezzo di albicocca si preoara ugualmente. Si inseriscono sopra di zucchero. L'altro metà di zucchero si aggiunge sopra di albicocche.
- # Si coperta il coperchio di pentola. Si mette in un posto dove c'è sole e si aspetta circa per 2 ore.
- # Dopo due ore zucchero si diventa sciroppo.
- # Poi pentola si inserisce sopra il fuoco . Si inverte e si cucina finchè arriva al momento di bollire.
- # Poi si aggiungono ceriali . Si può diventare schiuma . Le schiume si levano con il cucchiaino.
- # Il fuoco si bassa e si cucina in controllo circa per 1,5 ore.
- # Poi si leva dal fuoco e si lascia per freddare circa 10 minuti poi si riempisce nei barattoli e si coperta il coperchio strettamente e si inverte.
- # Dopo avwr freddato si conserva nell'ambiente fresca.

Nota: Qualche tipi ceriale di albicocche si possono essere tossici. Si deve guardare se sono piccante non si devono usare.