



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

Marmellata di Uva

Üzüm Reçeli



1 kg di uva nera
2 bicchieri di zucchero semolato
1 limone

- # Le uve si tagliano in due e poi si levano i semi dopo si mettono dentro di una pentola.
- # Alla sopra si aggiunge zucchero ppi si coperta il coperchio di pentola e si aspetta per una notte.
- # Il giorno dopo la pentola si inserisce sul fuoco medio e si cucina finché arriva al momento di bollire.
- # Poi il fuoco si regola a basso e si cucina finché le uove diventano bene morbide.
- # Dopo si aggiunge succo di limone e si bollisce ancora per 10 minuti.
- # Poi si keva dal fuoco e si aspetta per freddare dopo si riempisce nel barattolo. Il copervhio di barattolo si coperta bene stretto.
- # Si conserva nell'ambiente fresche ed ombra.

Nota: Questa marmellata si può preparare anche con usare la stessa quantità di uva bianca.