



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

---

## Marmellata di Gelso Nero

Karadut Reçeli



1,5 kg di gelao nero  
5 bicchieri di zucchero  
1 cucchiaino sale di limone

- # Si levano i rami di gelsi neri. Si levano e poi si mettono sopra di filtro.
- # Dopo aver filtrato si prendono dentro di pentola alla sopra si aggiunge lo zucchero.
- # 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 circa per 10 minuti dopo il fuoco si regola a basso.
- # Si cucina senza miscelare circa per 45 minuti dopo si aggiunge sale di limone e si cucina ancora per 10 minuti poi si leva dal fuoco.
- # Dopo aver tolto dal fuoco si riempisce nel barattolo poi il coperchio di barattolo si coperta strettamente e dopo si inverte e si lascia per freddare.
- # Si può conservare circa per 2 anni nell'ambiente fresco e buio.

**Nota:** i rami si possono tagliare anche con forbici. Così non si deformano i gelsi.