



Marmellata di Zucca

Balkabağı Reçeli



1 di zucche
1 bicchiere di zucchero
2 bicchieri d'acqua
1 succo di limone
1 garofano
1 cannella

- # Acqua e zucchero si bolliscono .
- # Zucca si taglia dimensione di dado.
- # Nell'acqua bollente si aggiungono cannella garofano e sucvo di limone . Si bollisce ancora per un'pò.
- # Si aggiungono i pezzi di zucche e si miscelano per una volta.
- # Quando comincia a bollire il fuoco si regola a basso. Si cucina circa per un'ora senza miscelare.
- # Poi si leva dal fuoco e si prende cannella.
- # Dopo si riempisce nel barattolo e si coperta il coperchio strettamente. Poi si inverte.
- # Dopo aver freddato il barattolo si inverte e si conserva nel ambiente fresco.

Nota: Questa marmellata non si miscela tanto altrimenti si deformano le forme delle zucche.