



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

Marmellata di Albicocche

Kayısı Reçeli



1 kg. di albicocche
1 kg. di zucchero polverato
1 conchiglia di limone
1 succo di limone

- # Lo zucchero si mette nella pentola a pressione. S'aggiunge acqua che supera un pò lo zucchero.
- # S'aggiungono le albicocche pulite e lavate dai semi nell'acqua sciroppata e coerenza .
- # Si bolliscono insieme sul fuoco medio per mezz'ora.
- # Si toglie dal fuoco e si lascia a riposare per una notte intera coperta con la carta.
- # Il giorno dopo si pendono le albicocche dallo sciroppo e il resto di sciroppo si bolisce per un pò.
- # Poi nello sciroppo si rimettono le albicocche e si lascia bollire ancora per 15 - 20 minuti poi si toglie dal fuoco.
- # Il momento di togliere dal fuoco si aggiungono succo di limone e conchiglie di limone , così si bolliscono ancora per 5 minuti e poi si spegne il fuoco.
- # Marmellata si riempisce nei vasi ancora calda, dopofreddata nei vasi si copertano i coperchi dei vasi.
- # Si conservano un luogo dove non si prende la luce e fresco.

Nota: Le marmellate non si miscelano molto per non schiacciarsi le frutta.