



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Ванильное варенье из инжира

Vanilyalı İncir Reçeli



500 гр. свежего инжира
2 стакана сахара
2-2,5 стакана воды
0,5 ч.л. сока лимона
1 пачка ванилина

- # В первую очередь необходимо очистить неспелый зеленый инжир от кожицы.
- # В кастрюлю налить достаточное количество воды, закипятить и положить очищенный инжир.
- # Варить до полуготовности, достаточно чтобы инжир стал мягким.
- # В это время в другую кастрюлю налить воды и добавить сахар. На среднем огне варить пока сироп загустеет.
- # Затем добавить сок лимона.
- # Инжир достать из кипящей воды, слегка отжать и положить в сироп. На медленном огне варить пока инжир станет прозрачным.
- # Перед тем как снять с огня добавить ванилин, перемешать.
- # Снять с огня, оставить в кастрюле остывать, затем налить в банку.

Первые плоды которые дает инжирное дерево называют « baba-отец incir».