



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

Абрикосовое варенье

Kireç Suyunda Kayısı Reçeli



2 кг. жестких абрикосов
1 стакан извести
4 литра воды
Для сиропа:
2 кг. сахара
6 стаканов воды
2 лимона

- # В большую посуду налить 4 литра воды, добавить известь, перемешать. Выждать пока известь осядет на дно.
- # Из абрикосов вытащить косточки, порезать на кусочки.
- # Половником выбрать чистую воду, не затрагивая осевшую известь и вылить на абрикосы. Закрыть крышкой и оставить на ночь.
- # На следующий день в кастрюльку налить 6 стаканов воды и добавить 2 кг. сахара. Поставить на средний огонь, кипятить до загустения. Добавить сок лимона, кипятить еще 5-6 минут.
- # Абрикосы достать из воды и промыть минимум 4 раза, дать воде стечь.
- # Затем положить абрикосы в сироп, когда закипит, убавить огонь, и варить регулярно помешивая 1,5 часа.
- # Когда варенье остывает, разлить по банкам.

Замоченные в известковой воде абрикосы будут блестящими и не разварятся.