



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

Грушевое варенье

Armut Reçeli



7-8 шт. груш (1 кг.)
4-5 стакана сахара (1 кг.)
1 лимон
1 стакан воды

- # В кастрюлю налить воду, закипятить. Груши очистить от кожуры, порезать в длину на 4 части, вытащить семечки, затем разрезать по горизонтали по середине.
- # Положить груши в кипящую воду, закрыть крышкой и варить до полуготовности.
- # Затем добавить сахар и варить до загустения.
- # В самом конце добавить сок лимона, варить еще 5-6 минут, затем снять с огня.
- # Когда остывает, разлить по банкам.

Для варенья лучше использовать жесткий сорт груш.