



Абрикосовый джем с миндалем

Bademi Kayısı Reçeli



2 кг. абрикосов
2 кг. сахара
1 стакан семечек из абрикосовых косточек
2 лимона

- # Абрикосы помыть, разделить на 2 части, вытащить косточки, порезать на несколько частей.
- # Половину абрикосов, положить в кастрюлю, засыпать половиной сахара, затем снова положить абрикосы и сверху засыпать оставшимся сахаром.
- # Закрыть крышкой и поставить на солнце, минимум на 2 часа.
- # Затем поставить кастрюлю на средний огонь, перемешать, довести до кипения.
- # Добавить в варенье семечки из косточек. Пену можно убрать или время от времени перемешивать.
- # Огонь убавить, варить 1,5 часа. Добавить сок лимона, варить еще 5-6 минут.
- # Снять с огня, минут через 10 разлить в банки, закрыть крышкой, банку перевернуть.
- # Хранить в темном прохладном месте.

Семечки из косточек могут быть горькими, такие семечки лучше не использовать.