



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

Варенье из сушёного инжира

Kuru İncir Reçeli



750 гр. сушёного инжира
3 стакана сахара
0,5 ч.л. лимонной кислоты
6 стаканов воды

- # Инжир замочить в теплой воде на 2 часа. Воду слить, инжир порезать.
- # Закипятить на среднем огне воду с сахаром. Кипятить некоторое время.
- # Затем добавить в воду инжир, варить 20 минут.
- # Добавить лимонную кислоту, варить еще 20 минут.
- # Снять с огня, дать остуть.
- # Варенье перелить в банку, плотно закрыть крышкой.
- # Хранить в темном прохладном месте.

Чтобы придать варенью необычный вкус, можно добавить в варенье палочки корицы или гвоздику.