



Варенье из шелковицы черной

Karadut Reçeli



1,5 кг. шелковицы
5 стаканов сахара
0,5 ч.л. лимонной кислоты

- # Убрать у шелковицы плодоножки, один раз промыть, откинуть на дуршлаг.
- # Когда вся вода стечет, высыпать в кастрюлю, засыпать сахаром.
- # Кастрюлю закрыть крышкой, оставить на ночь.
- # На след. день поставить на средний огонь, через 10 минут перемешать. Когда сахар полностью раствориться, огонь убавить.
- # Варить 45 минут, изредка помешивая. Добавить лимонную кислоту и через 10 минут снять с огня.
- # Горячим залить в банку, плотно закрыть крышкой, перевернуть.
- # Хранить в темном прохладном месте в течении 2 лет.

Плодоножки лучше отрезать ножницами, чтобы не повредить плод.