



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

Земляничное Варенье

Çilek Reçeli



1 кг. земляники
1 кг. сахара
Сок одного лимона

- # Землянику очистить от листочеков, хорошо помыть, слить всю воду.
- # В кастрюлю, (желательно тефлоновую) высыпать половину сахара, добавить половину земляники, далее, так же половину сахара и половину земляники.
- # Кастрюлю закрыть крышкой и дать настояться одну ночь.
- # На следующий день поставить на средний огонь, (не добавляя воды). В процессе варки снимать пену.
- # Когда ягоды начнут вариться, взять одну ложку варенья для пробы. Остудить и медленно вылить ложку с вареньем опять в кастрюлю, если загустело, значит оно готово.
- # Добавить лимон. сок, поварить ещё 5 минут и выключить огонь.
- # Варенье остудить в кастрюле, переложить в сухую и чистую банку, хорошо закрыть крышкой.

Варенье желательно варить в кастрюле с тефл. покрытием, для того, чтобы было меньше пены.