



Абрикосовое Варенье

Kayısı Reçeli



1 кг. абрикос
1 кг. сахара
Корочка одного лимона
Сок одного лимона

- # Сахар высыпать желательно в тефлоновую кастрюлю, залить водой на палец выше уровня сахара и довести до кипения.
- # В сладкий сироп добавить мытые, без косточек абрикосы.
- # Поварить 30 минут, среднем огне.
- # Снять с огня, накрыть бумажным полотенцем и закрыть крышкой. Дать настояться одну ночь.
- # На следующий день, абрикосы вынуть из сладкого сиропа. Сироп поварить ещё, до загустения.
- # Абрикосы опять соединить с сиропом, поварить 15-20 минут, на среднем огне.
- # Перед тем, как снять с огня, добавить лимон.корочку и лимон.сок. Поварить ещё 5 минут.
- # Горячее варенье разлить в банку, когда остывает, закрыть крышкой.
- # Хранить в прохладном и тёмном месте.

Для того, чтобы ягоды не помялись, варенье не нужно мешать часто.