



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

Варенье из Чернослив

Kuru Erik Reçeli



500 гр. сушёных чернослив
5 стаканов сахара
Сок одного лимона

- # Сливы помыть. Замочить в 4 стаканах холодной воды на одну ночь.
- # На следующий день воду слить.
- # Сливы положить в кастрюлю, залить водой, (на палец выше уровня слив).
- # Варить на среднем огне до полуготовности слив.
- # Добавить сахар. Варить до загустения.
- # Долить лимон.сок и поварить ещё 5 минут.
- # Снять с огня, горячее варенье перелить в банки. Остудить и плотно закрыть крышкой.
- # Хранить в сухом и тёмном месте.

Таким же способом можно сварить вишнёвое или абрикосовое варенье.