



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

Мармелад из Кизила

Kızılcık Marmelatı



1 кг. кизила
1 кг. сахара
2 стакана воды
Сок одного лимона

- # Кизил помыть, воду слить.
- # Положить в кастрюлю, залить 2 стакана воды.
- # Варить на среднем огне до готовности, снять с огня.
- # Немного остудить и отбросить на дуршлаг. Давить ложкой до получения пюре, семечки должны остаться на дуршлаке.
- # Пюре переложить в кастрюлю, засыпать 1кг.сахара. Варить помешивая, на среднем огне.
- # Когда загустеет, добавить лимон.сок, поварить 5минут и снять с огня.
- # Тёплый мармелад перелить в банки.

При приготовлении мармелада из кизила, нужно иметь ввиду, что кизил при варке быстро густеет.