



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

## Мармелад из Кизила

Kızılcık Marmelati



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,оварить 5минут и снять с огня.
- # Тёплый мармелад перелить в банки.

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