



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

Персиковый Мармелад

Şeftali Marmeladı



1 кг. персиков средней мягкости
4,5 стакана сахара
Сок одного лимона

- # Персики помыть, очистить от кожуры и косточек.
- # Порезать на маленькие кусочки.
- # Персики положить в кастрюлю, засыпать сахар, закрыть крышкой и дать настояться одну ночь.
- # На следующий день поставить на средний огонь, варить помешивая. (Воду не добавлять)
- # Когда загустеет, добавить лимон.сок, немного поварить и снять с огня.
- # Перелить в банки. Остудить, закрыть плотно крышками.

Так как, персики порезаны мелко и настаивались одну ночь, мармелад получится пюреобразный.