



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

Инжирное Варенье

İncir Reçeli



1 кг. не крупного инжира
1 кг. сахара
Пол лимона
4 стакана воды

- # Инжиры очистить от кожуры.
- # В кастрюлю налить воды и довести до кипения, убавить огонь. Инжиры бросить в кипяток.
- # Варить пока инжиры не станут мягкими, отбросить в дуршлаг и оставить остужать.
- # Воду с сахаром довести до кипения.
- # Бросить инжиры, немного поварить.
- # Добавить лимон.сок, через 5 минут снять с огня.
- # Варенье остудить в кастрюле, перелить в банки и плотно закрыть крышками. До употребления в пищу хранить в сухом и тёмном месте.

Для варенья, инжир должен быть мелкий, твёрдый и не сладкий.