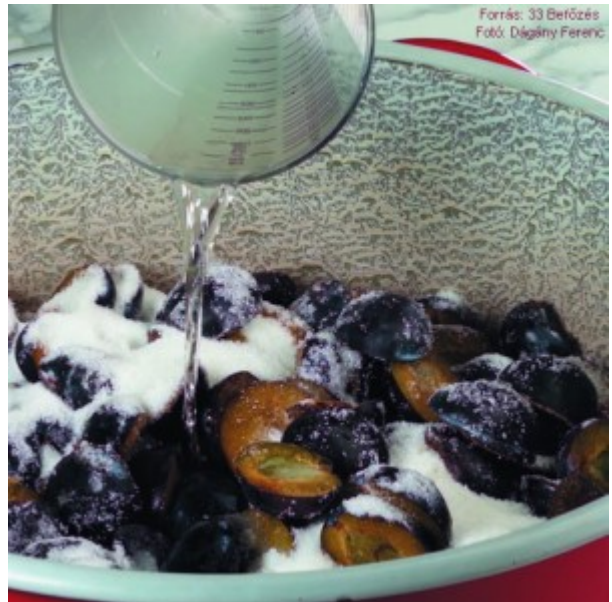
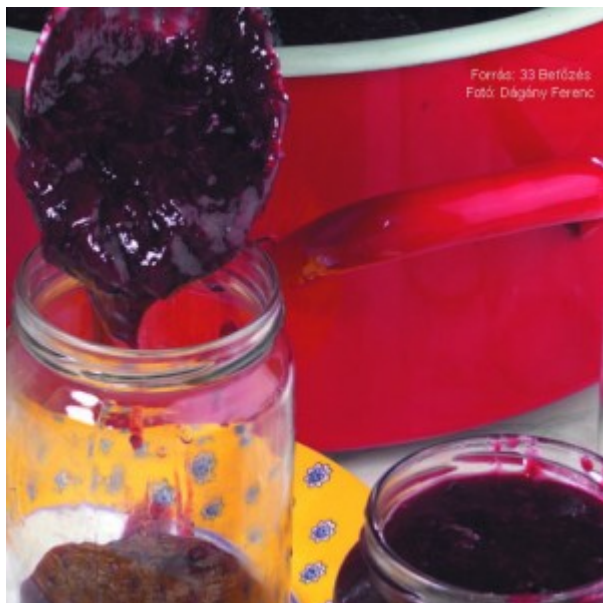


Szilvalekvár





Hozzávalók:

4 kg szilva, 80 dkg kristálycukor, 1 dl 10%-os éteteletet
a tetejére:
késhegynyi tartósítószer

1. A szilvát kimagozzuk és lehetőleg zománcozott lábasba szórjuk. A cukrot meg az ecetet ráöntjük, letakarjuk és egy éjszakán át állni hagyjuk, ezalatt levet enged.
2. Másnap tűzre tesszük és a forrástól számítva, nagyon kis lángon 3 órán át főzzük. Fontos, hogy ne keverjük meg, mert csak akkor ég le! Amikor kész, a tűzről levéve fakanállal 10 percig kevergetjük.
3. Végül alaposan fertőtlenített üvegekbe töltjük, tetejükre 1-1 csipetnyi tartósítószerrel szórunk, - azt majd amikor kibontottuk az üveget, egy kiskanállal lekapjuk róla -, és azonnal lezárjuk.

Jó tanács

- Szeptemberben szokás eltenni.