



### Hozzávalók:

3 kg sárgabarack (legjobb a kajszai), 1 kg kristálycukor, 2 csomag 2:1 dzsemfix

1. A barackot átválogatjuk, megmossuk, meghámozzuk, és félbevágva kimagozzuk. Jó, ha érett barackokat választunk, mert ezek hámozása sokkal könnyebb. Ha a gyümölcs héja nehezen jön le, a szemeket szűrőlapáttal mártsuk néhány másodpercre forrásban lévő vízbe, így biztosan könnyebb dolgunk lesz, ráadásul egy kicsit fertőtlenítettük is. Azért érdemes meghámozni a barackokat, mert így szép világos színe lesz a lekvárnak, később sem barnul meg, de igazából nincs nagy baj akkor sem, ha hámozatlan gyümölcsből főzzük a lekvárt.
2. Földarabolva vagy csak kézzel „összemancsolva” egy lábasban a cukorral és a dzsemfixálóval tűzre tesszük, és 30-35 percig habverővel kevergetve főzzük, közben annyira törjük össze, amilyen darabosan szeretjük, így aki akarja, a végén merülőmixerrel pürésítheti is.
3. Azon forrón, fertőtlenített, meleg vízzel félig telt tepsibe állított üvegekbe töltjük, szorosan lezárjuk. 10-15 percre a feje tetejére állítjuk, végül szárazgőzben hagyjuk kihűlni, azaz először újságpapírba, majd paplanba csomagoljuk, és csak másnap tesszük a helyére.

### Jó tanács

- Július második felében érdemes eltenni.