



### Hozzávalók:

8 kg érett, magvaváló fehér húsú őszibarack (lehet sárga húsú is), 3 dl frissen facsart citromlé, 2,5 liter víz, 1 kg kristálycukor

1. A gyümölcsöt megmossuk, le-csöpögtetjük, majd meghámozzuk és félbe- vagy negyedekbe vágva a magját kiszedjük. Magházánál húsát egy kicsit megkapargatjuk, mert itt egy kicsit szálas-eres szokott lenni. Egy nagyobb edényt magunk mellékészítünk hideg vízzel, 2 deci citromlevet keverünk bele, és ebbe rakjuk folyamatosan az előkészített barackot. Ez azért kell, hogy ne barnuljon meg a barack, mire elkészülünk az összessel.
2. Egy lábasban 2,5 liter vizet a cukorral és 1 deci citromlével ízesítve fölforralunk. A lecsöpögtetett barackot 2-3 részletben főzzük benne 5-6 percig. Amikor egy adaggal készen vagyunk, azon forrón fertőtlenített üvegekbe rakjuk úgy, hogy a magháza felőli oldala legyen lefelé. Amikor megraktuk az üveget, annyi forró szirupot öntünk még rá, hogy ellepje. Azon forrón lezárjuk, és szárazgőzben hagyjuk kihűlni, azaz az üvegeket először újságpapírba csomagoljuk, majd paplanba bugyoláljuk.
3. Csak másnap vagy harmadnap rakjuk a helyére. Ezzel a mennyiséggel 5 üveg 8 decis, és 5 üveg 7,2 decis telik meg.

### Jó tanács

- Noha kora nyártól kapni barackot, ezek még nem magvaválóak. Augusztus vége, szeptember eleje a legalkalmasabb a barackbefőtt eltevésére.