Egreslekvár hagyományosan és cukorbetegeknek – készítette
Nemeskövi Dénes mesterszakács

Hozzávalók
kb. 1,5 kg egres, 40-50 dkg kristálycukor vagy ennek megfelelő folyékony édesítőszer, 1 csomag (25 gramm) Quittin 2:1 (zselésítőszer befőzéshez)

1. Több kisebb üveget alaposan fertőtlenítünk: forró, mosószeres vízzel kimossuk, alaposan kiöblítjük, majd anélkül, hogy különösebben lecsöpögtetnénk, tepsire rakjuk és kb. 120 ºC-os sütőbe tesszük kb. 15 percre. Az egrest megtisztítjuk, azaz mindkét végét (szárát és „bajuszát”) levágjuk. Ezután a gyümölcsöt rövid időn át hideg vízben áztatjuk, hogy a felületére tapadt szennyeződések fellazuljanak, majd jól megmossuk, lecsöpögtetjük.
2. Egy lábasba rakjuk, egy kevés (kb. 0,5 deci) vizet öntünk alá, nehogy a gyümölcs odakapjon, amíg levet enged. Lefedve 5-6 percig főzzük, majd egy szőrszitán átpasszírozzuk, és az így kapott gyümölcspépet lemérjük. Kilónként 40 deka cukrot szórunk rá; illetve ha folyékony édesítőszerrel dolgozunk, akkor annak a kupakján ki lehet mérni, hogy az adott mennyiségű cukor helyett mennyi édesítőszert kell használni, így ezt adjuk hozzá. Hozzáadjuk a zselésítőt is, és kevergetve 5 percig főzzük.
3. Azon forrón fertőtlenített, kis üvegekbe töltjük, csavaros tetővel szorosan lezárjuk, és 10-15 percre a feje tetejére állítjuk. Ezután megfordítjuk, hűlni hagyjuk, végül száraz, hűvös

helyre rakjuk.