

## Levendulás sárgabaracklekvár - készítette Szabó Olga (Csömör)



### Hozzávalók:

1,2 kg sárgabarack (kimagozva mérve), 3 kiskanál levendulavirág (lehet szárított is), 20-40 dkg kristálycukor (a gyümölcs érettségétől függően), 1 csomag 3:1-ben zselésítőszer lekvár főzéséhez, azaz dzsemfix (helyettesíthető pektinnel), citromsav

1. A sárgabarackot megmossuk, félbevágva kimagvaljuk, esetleges hibás részeit kivágjuk. A levendula virágot megmossuk, leszárogatjuk, majd a száráról lemorzsoljuk (használhatunk szárított virágot is).
2. Az előkészített gyümölcsöt egy tiszta lábasba rakjuk. A cukorral elkevert zselésítőszert és egy kevés citromsavat hozzáadunk. Alaposan összekeverjük és folyamatos keverés közben felforraljuk. 5 percig forraljuk, majd merülőmixerrel annyira pürésítjük, amennyire darabosan szeretnénk hagyni.
3. Hozzákeverjük a levendula virágot és további 3 percig főzzük.
4. Kellően kifertőtlenített kis üvegekbe töljük. Azon forrón rácsavarjuk a tetejét. 10-15 percre a feje tetejére állítjuk, végül szárazgőzben hagyjuk kihűlni, azaz először újságpapírba, majd paplanba csomagoljuk, és csak 2-3 nap múlva tesszük a helyére, amikor kihültek. Hűvös, szellős, sötét helyen tároljuk.