

## Így készül a nagy szilvalekvárja

Írta: Administrator

2013. augusztus 22. csütörtök - Módosítás: 2013. szeptember 01. vasárnap

---

**Még mindig a szádban érzed nagymamád szilvalekvárjának az ízét? Esetleg szeretnéd utánozni? Íme egy könnyen elkészíthető recept a nagy konyhájából.□**



Ha betartod az elkészítés menetét és technikáját, talán még a hosszú keverést is megúszhatod!

**Hozzávalók:** 4 kg szilva, 80 dkg cukor, 1 dl ecet (10%-os), késhegynyi tartósítószer.

### **Elkészítése**

A szilvát megmossuk, kimagozzuk, és egy nagy lábasba öntjük. Megszórjuk a cukorral, meglocsoljuk az ecettel, letakarjuk, és így hagyjuk állni egy napig. Másnapra levet kell engednie. Majd felforraljuk, és legalább három órán át – keverés nélkül – főzzük.

## Így készül a nagy szilvalekvárja

Írta: Administrator

2013. augusztus 22. csütörtök - Módosítás: 2013. szeptember 01. vasárnap

---

Ha levesszük a tűzről, még legalább negyed órán át keverjük. Végül üvegekbe töltjük, a tetejükre egy-egy csipetnyi tartósítószerrel teszünk, és lezárjuk. Száraz dunsztban hagyjuk kihűlni. {nomultithumb}

Forrás: [eharmonia.hu](http://eharmonia.hu)