

## Els fügelekvárom



Feltöltötte:  
Finta László

### Hozzávalók

2,5 kg érett füge

a mennyiségnek megfelelő üvegek

### Elkészítés

Nagy dolgokra nem kellett felkészülnöm, csak türelem kellett és füge!

Először is néhány befőttes üveget a mosogatógépben átmosogattam.

Én kisebb üveget használtam, így praktikusabbnak láttam.

A fűgét negyedeltem, és a magvas részét kikanalaztam. Nincs gond, ha a fehér, belső héja is belekerül.

Egy megfelelő nagyságú edényben, lassú tűzön addig főztem, amíg az állaga megfelelő lett.

Az általam használt, 2,5 kg füge esetében ez kb. 25 percet vett igénybe.

Az elkészített üvegekbe lassan adagolva tettem bele az elkészült lekvárt. Ez azért fontos, hogy az üveg ne repedjen el a forró lekvártól!

Amikor az üvegek megteltek, a füge tetejére egy késhegynyi Nátrium Benzoátot szórtam.

A kupakokat rácsavarva lefordítottam az üvegeket és kb. 10 percig így hagytam.

Ezután egy nagyobb edénybe pakoltam és takaróval letakarva hagytam kihűlni.

Sem mézet, sem cukrot nem használtam édesítésre!

Jó étvágyat hozzá!