

ריבת משמש



רכיבים

- קילוגרם משמשים חצויים
- קילוגרם סוכר לבן
- 1/4 4/1 כוס מיץ לימון

הכנה

1. שוטפים את המשמשים, חוצים ונפטרים מהגלעינים. מניחים בסיר.
2. מוסיפים את הסוכר והלימון ובוחשים. מביאים לרתיחה על אש גבוהה.
3. מנמיכים להבה ומבשלים בבעבוע עדין וללא מכסה כ-45 דק', עד שהריבה מסמיכה והמשמשים מתפרקים (אבל לא לגמרי). כשהריבה חמה היא נראית נוזלית מאוד. הדרך לבדוק אם היא קרושה מספיק, היא לצקת כף ריבה לצלחת שטוחה שהוחזקה במקפיא כמה דקות, לחכות חצי דקה ואז להעביר אצבע במרכז שלולית הריבה. אם השלולית לא "נסגרת" הריבה מוכנה.
4. מעבירים לצנצנות נקיות וחותמים בפקקים.
5. הריבה תשמר במקום מוצל עד חצי שנה. אחרי הפתיחה יש לשמור במקרר.

60 דקות

15 servings 15