

梅のシロップ漬け



▼材料

- 青梅 …1kg
- A：
 - ・水 …600cc
 - ・氷砂糖 …800g

▼作り方

- ① 青梅は洗って丁寧に水気を取り、へたを除きたっぷりの水に一晩浸す。
- ② 鍋にAを入れて火にかけて、氷砂糖を溶かす。
- ③ 熱湯消毒した瓶に①と②を入れる。
- ④ 冷暗所に一週間程置く。(途中、上下に瓶をゆすって均等に混ぜる)