

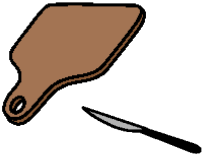









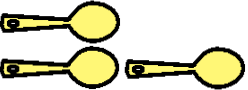



JÓLA perur í hátíðarbúningi



1			Þvoið hendur. Setjið á ykkur svuntu.
2	 2 perur		Skolið perurnar og afhýðið.
3			Skerið í tvennt og kjarnhreinsið. Skerið síðan í 1 1/2 cm þykkar sneiðar.
4	  4 dl trönuberjasafi		Mælið næst trönuberjasafa og setjið í stóran pott.
5	  hálf vanillustöng		Skerið vanillustöngina í tvennt. Hreinsið kornin innan úr. Setjið kornin í pottinn og vanillustöngina líka.
6	  3 msk sykur		Mælið sykur og setjið í pottinn.

Góðar með ís
og sem meðlæti með
jólamatunum.
Geymast vel í kæli-
skáp í 4-5 vikur.



7	 <p>1 msk kúrenur</p>		<p>Mælið kúrenur og setjið í pottinn.</p> <p><i>Kúrenur eru minni en rúsínur.</i></p>
8			<p>Sjóðið allt saman stutta stund.</p>
9	 <p>perubitar</p>		<p>Setjið næst perubitana út í pottinn og látið suðuna koma upp.</p> <p>Lækkið hitann og látið sjóða áfram í 2-3 mínútur.</p>
10	 <p>2 hreinar krukkur með loki 2 x 270 ml</p>		<p>Ekki láta perurnar sjóða of lengi því þá verða þær mjúkar og detta í sundur.</p> <p>Veiðið perubitana upp úr og setjið í krukkur. Skiptið jafnt á milli.</p>
11			<p>Sjóðið trönuberjasafann áfram þar til hann fer að þykkna.</p> <p>Það tekur um 10 mínútur.</p>
12			<p>Hellið leginum ofan á perurnar ásamt kúrenum og vannillustönginni.</p> <p>Skiptið jafnt á milli. Lokið vel. Geymið í kæli- skáp.</p>

