

Vyekonfyt



1kg vrugte dan 800gram suiker n stuk gemmer en n goeie spuit suurlemoensap en 2kop water dan laat staan ek dit oornag en kook dit dan die volgende oggend vir so plus minus 3ure en bottel in warm bottels seel en laat onderste bo staan tot goed koud

Resep en foto: Lettie Martyniuk