**TYTTEBÆRSYLTETØY**

2 liter tyttebær

2 dl vann

1 kg sukker

Bær og vann kokes i 15 minutter

Tilsett sukker og røres til det oppløst

Hell det varme syltetøyet på rene glass og skru igjen lokket, snues opp ned og la det stå framme i romtemperatur til det er avkjølt før det settes kjølig.