梅のハチミツ漬

梅（種子をのぞいたもの）…1kg
ハチミツ…800g～1kg

1．梅は洗ってから、ザルに上げ水切りをしておく。
2．包丁で二つに切るか、又はまな板の上にのせてしゃもじで押し割り、種子を除いておく。
3．広口の保存ビンに、ハチミツと梅を入れ、よくまぜてふたをして密閉する。
4．1週間～10日くらい毎日ハチミツと梅がまざるようにビンをゆり動かす。

※1ヵ月以上おいてから利用できる。
※氷水や湯で割って飲むとよい。