TURUNÇ REÇELİ

10-15 tane turunç meyvesi
1.5 kg şeker
Limontuzu

10-15 adet turuncu yıkayıp rendenin ince kısmıyla rendeliyoruz,beyazları çıkacak ancak beyazlarını iyice rendelemeyeceğiz. Rendelenmiş turunçları ,portakal soyar gibi kabuklarını 4-8 kabuklara ayırıyoruz(bu birazda istediğiniz ebatla ilgili). İçleri çıkartıyoruz. Kabukları ise 10-15 dk sıcak suda haşlıyoruz. Haşladığımız yaprakları 3 gün boyunca suda bekletiyoruz. Suyu 5-6 saatte bir değiştirerek tatlandırıyoruz. Turunçları kıvırarak kalın iğne ve iplikle ipe diziyoruz. Malzemenin üstünü örtecek kadar su ölçüyoruz ve 15 adet turunç için 1,5 kg şekerin üstüne suyu döküyoruz. Şeker ve suyu ısıtarak eritip,ipe dizilmiş turunçları bu şerbete atarak önce harlı ,sonra kısık ateşte 60-70dk pişiriyoruz. İnmeye yakın yarım tatlı kaşığı limontuzu ekliyoruz.

© lezzetler.com tarif no:67863 • adı:Turunç Reçeli • gönderen:karadadaş • indirme tarihi:10.05.2024 - 10:01