



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GREYFURT KABUĞU REÇELİ

Kabukları iki gün suda bırakınız. Birkaç kere suyunu değiştiriniz. Haşlayıp suyunu süzünüz. Kabukların 1,5 misli şekeri az su ile kaynatıp koyulaştırınız. Kabukları koyup yavaş yavaş pişiriniz. İnceğine yakın limon tuzu veya limon suyu ve greyfurt suyu ilave edip 5- 10 dakika sonra ateşten alınız.

[ML® Greyfurt Reçeli için tıklayın](#)

[ML® Portakal Kabuğu Reçeli \(görsel\)](#)