



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GREYFURT KABUĞU ŞEKERLEMESİ

1 kg greyfurtun kabuğu
1250 gr toz şeker
250 gr glikoz
5 su bardağı su

Greyfurtların kabuklarını soyunuz. Ucu sivri ve keskin bir bıçakla, kabukların iç tarafındaki beyaz kısmı iyice kazıyınız.

Orta boy bir tencereye su doldurup, kaynamaya bırakınız. Su kaynayınca greyfurt kabuklarını tencereye atıp, 10 dakika haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, kabukları bir kevgirden süzerek suyunu atınız. Greyfurt kabuklarını bir kenarda soğumaya bırakınız. Büyükçe bir kaba şekeri, glikozu ve 5 su bardağı suyu koyup, ara-sıra karıştırarak kaynamağa bırakınız. Karışım kaynayıp bir şerbet kıvamını aldığıında, greyfurt kabuklarını tencereye atınız.

Delikli kepçe ile arasıra karıştırarak 45 dakika kaynatıp, tencereyi ateşten indiriniz.

Greyfurt kabuklarını, bir kevgirden süzünüz. Kevgirde kalan kabukları iyice kuruttuktan sonra, dilediğiniz zaman kullanmak için saklayınız.

Not: Pasta ve tatlılarda çak kullanılan portakal ya da greyfurt kabuğu şekerlemelerini fazla miktarda hazırlayıp, kavanozda uzun süre saklayabilirsiniz.