



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL ÇİÇEĞİ SUYU

Bir kenarlı tepsinin içine soğuk su doldurunuz.

Temiz bir el leğeni ya da tencerenin ağzını ince bir ip ile ağ gibi örünüz.

Üzerine bir tülbent yayınız ve bunu, soğuk su doldurduğunuz kenarlı tepsinin içine oturtunuz.

Portakal çiçeğinin ayıklanmış yapraklarını bir parmak kalınlığında döşeyip kaba kağıt ile kapayınız.

Kâğıdın üstüne ince küllü ve ateşli yufka saçını koyunuz.

Sıcaklığın etkisi ile tepside su tükenince yeniden su ekleyiniz, tepsiyi susuz bırakmayınız.

Portakal çiçekleri kuruyuncaya dek tepsiyi bu küllü ateş üstünde tutunuz.

Portakal çiçekleri kuruyunca saçını indirip çiçekleri toplayınız.

Leğen ya da tencerenin içine toplanmış olan teri, öd ağacı ile tütsülenmiş bir şişeye doldurup ağzını sıkı sıkıya kapayınız.

Bu biçimde portakal çiçeği döşeyerek ter meydana gelmesine çalışınız ve teri alarak şişeye koyunuz.

Şişe terle dolduktan sonra ağzını iyice kapayınız.

Üç ay güneşte bekletin ve ondan sonra kullanmaya başlayınız.

Not: Limon ve turunç çiçeklerinin suyu da aynı şekilde çıkartılır.