



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL TURUNÇ GREYFURT PERGAMUT MACUNU (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

Tümü de turunçgillerden olan bu dört meyvenin kabukları alınır. İç kısımlarındaki yumuşak kısım bıçakla ayıklanır. Asitli dış kısım ise sürtecek (rende) ile rendelenir. Yedi gün su dolu bir kapta bekletilir ve suyu hergün değiştirilir. Sekizinci gün kirece yatırılır . Kireçte bir gece kaldıktan sonra üç kez kaynatılır. Sonra limonlu suya yatırılır. İki saat sonra çıkarılıp her elli parçaya bir okka şeker konup kısık ateşte kaynatılır. Kıvamına gelince kısıp soğumaya bırakılır. Sonra içine az ekşi sıkılarak tekrar kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Kavanozlara konup saklanır ve misafirlere ikram edilir.

