TURUNÇ KABUĞU REÇELİ

Soyulmuş turunçun ince kabuklarını şerit gibi ve ince kesip spiral bükerek açılmaması için iğne ile delerek ipliğe, bir taraftan diğer tarafa geçirerek tespih gibi diziniz.
Sonra kaynar suda haşlayıp kevgire alarak üzerine soğuk su geçiriniz.
Acısının tamamiyle çıkması için 3 - 4 kez bu şekilde haşlayıp soğuk sudan geçiriniz.
Bir bez aralayıp ezmeyecek derecede bastıra bastıra suyunu alınız. 1,280 kilogram suya 2 kilo şeker kestirip içine atarak kaynatınız.
Kıvamına gelince indirip iyice soğuduktan sonra ipliklerini çıkarıp, ağzını kâğıtla örtüp saklayınız.

© lezzetler.com tarif no:55324 • adı:TURUNÇ KABUĞU REÇELİ • gönderen:adıgüzel • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:07