



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURUNÇ MACUNU

50 adet yeşil turunç (ceviz büyüklüğünde)

1,5 kilo toz şeker

1 tatlı kaşığı margarin

1 tatlı kaşığı karbonat

1 adet limon suyu

1 adet Nohut büyüklüğünde limon tuzu

Turunçlar yıkandıktan sonra soyulur ve bir ince bıçakla ya da uygun bir aparatla ortası temizlenir. (Ben evdeki ince bıçakla yaptım, diğer soyacaklar parçalanmasına sebep oldu, çünkü turunçlar çok gevrek.)

Uygun bir kapta üzerini örtecek kadar su ve karbonat ilavesiyle çok yumuşak olmayacak şekilde haşlanır.

Haşlanan su dökülür, üzeri tekrar soğuk su ile doldurulur.

Acısını almak için su dolu bir kapta her gün suyu değiştirilerek 10 gün bekletilir. Yeşilimsi acı bir su bırakıyor.

Acısı alınan- tatlanan turunçlar içinde limon suyu katılmış su dolu bir kaba yıkandıktan sonra alınır ve en az iki saat bekletilir.

Macunun yapılacağı büyükçe bir tencereye bir miktar şeker dökülür, turunçlar konup üzeri tekrar şekerle kapatılır ve 1 gece bekletilir.

Ertesi gün şekere yatırılmış turuncun üzerine 3 litre su sana yağ ilave edilir ve şeker eriyene kadar orta ateşte karıştırılarak bir taşım kaynatılır. Tencerenin ağzı kapatılıp bir gece daha bekletilir.

Ertesi gün önce orta, sonrasında kısık ateşte turunçlar şeffaflaşana kadar kaynatılır, sona doğru limon tuzu ilave edilir ve bir taşım daha kaynatılıp, ocaktan alınır. Temiz ve kuru kavanozlarda saklanır.