

## Amber Receli

### Malzemeler

1 portakal

1 limon

1 greyfurt

7 + 1 bardak su

1,750 kg toz seker

### Yapilisi

Portakal, limon ve greyfurtu yıkayıp, sivri ve siyah kısımlarını keselim, kabuklarını soyamayın. Kusbasi doğrayıp, bu arada çıkan çekirdekleri atalım. Bir kaba bu parçaları ve 1 bardak suyu koyup blendırla hepsini iyice ufalayalım.

Karışımı pisireceğiniz tencereye alıp 7 bardak su ekleyin, kapasını kapatıp oda sıcaklığında 4-5 saat bekletelim. (Ara sıra tahta kasıkla karıstıralım) 40-45 dakika pisirelim (Olusan kopukleri kasıkla alalım).

Sonra sekeri ekleyin, bir saat de sekerle pisirip jole kıvamına gelince altını kapatalım.

Hafif ılıkken kavanoza dolduralım

ellerimize saglik:)