

Greyfurt Kabugu Receli

Malzemeler

4 - 5 adet greyfurt

1 kilo toz seker

1 litre su

1 cay k. limon tuzu

Yapilisi

Greyfurtlari yıkayin, kurulayin.

Tepe kismini kesip karpuz dilimi gibi kabugunu kesip, soyun.

Her parçayı kibrit copu olacak şekilde dograyin.

Kabuklari bir tencereye koyup bir miktar suyla 1-2 tasim kaynatip suyunu dokun. Bu islemi bir kez daha tekrarlayin.

Kabuklari soguk suyla iyice yıkayıp sikin; derin bir kaba alin ve uzerini soguk suyla doldurun.

5-6 gun sabah aksam suyunu degistirin. Her degisimde kabuklari sikin, aci suyu iyice gitsin.

Kabuk tadildiginda aci tat yoksa pisirilmeye hazirdir.

Toz seker ve suyu buyuk bir tencereye koyun 5 dakika kaynasin.

Suyu sikilan kabuklari surubun icine atin.

Kisik ateste kivama gelmeye yakin limontuzunu atin, 5-6 dakika sonra altini kapatın.

Tencerenin kapagini kapatmayin, acik sogusun.

Temiz ve kuru kavanozlara yerlestirin.