

Limon Receli

Malzemeler

2 kg kucuk boy limon

1 avuc karanfil

2 kg toz seker

750 ml su

Yarim limonun suyu

Yapilisi

Limonlari bol suyla yikayip kurulayin. Kaynar su dolu tencereye atip yaklasik 2-3 dakika bekletin. Suyunu suzup, ayni islemi 3 kez daha tekrarlayin. Kabuklarini rendeledikten sonra uzerine karanfil ve toz seker ekleyip 2 gece dinlendirin. Su ekleyip kivam alana kadar iyice kaynatin. Limon suyu ekleyip yaklasik 2-3 dakika daha kaynatin. Ocaktan alin. Cam kavanozlara doldurun.