

Limon Receli

Malzemeler

2 kg kucuk boy limon

2 kg toz seker

1 avuc karanfil

750 ml su

Yarim limonun suyu

Yapilisi

Ilk olarak limonlari yıkayıp kurulayın.Ardından kaynamis suyun icine atıp 3-4 dakika bekletin.Suyu suzup 3 kez daha bu islemi gerceklestirin.Daha sonra limonun kabuklarini rendeleyin.Uzerlerine karanfil ve toz sekeri ekleyip 2 gece dinlendirin.Daha sonra su ilave edip kivam alana kadar kaynatmaya birakin.Limon suyunuda ilave edip cok az daha kaynatin.Ocaktan alıp kavanozlara doldurun