



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Portağal Qabığı Şərbəti

Portakal Kabuğu Şerbeti



2 Ədəd orta boy portağal
2 Stəkan şəkər tozu
2 Stəkan su

- # Portağallar fırça ilə ovulub, çox yaxşı bir şəkildə yıxandıqdan sonra, kiçik bir qazana rəndələnər.
- # Üzərinə şəkər tozu və su əlavə olunur, çox az atəşdə 1 saat qaynadılar
- # Ocaqdan alındıqdan sonra çox incə süzgəcdən keçirilərək qabıqları təmizlənər.
- # Süzülən şərbət təkrar qazana alınır və yenə az atəşdə yarım saat qaynadılar. Soyumağa buraxılar.
- # Şərbət yaxşıca soyuduqdan sonra şişəyə qoyular ağzı möhkəm bağlanır. Soyuducuya qoyular.
- # Bu şəkildə şərbət, uzun müddət mühafizə edilə bilər.
- # Xidmət olunacağı vaxt, stəkana bir miqdar qoyular (stəkanın ¼ qədər) üzəri soyuq su ilə tamamlanaraq içilər.

Not: Süzülən portağal qabığırları rəndəsi, buzxanada peçenye və keks bişirilməsində istifadə oluna bilər.