



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mitevazi Lezzetler® Kochrezepte

Orangenschalensirup

Portakal Kabuğu Şerbeti



3 mittelgrosse Orangen
2 Gläser Zucker
2 Gläser Wasser

- # Orangen mit der Bürste säubern und waschen und anschliessend die Schale in einen kleinen Topf einhobeln.
- # Zucker und Wasser hinzugeben und bei niedriger Hitze eine Stunde lang kochen.
- # Nach dem Kochen durch einen feinen Sieb abtropfen und die Schalen u.ä. entfernen.
- # Die abgetropfte Flüssigkeit nochmals in den Topf füllen und bei niedriger Hitze weitere 30 Minuten kochen und anschliessend abkühlen lassen.
- # Nachdem der Sirup völlig abgekühlt ist diesen dann in eine Flasche füllen und den Deckel gut verschliessen. Im Kühlschrank aufbewahren.
- # Auf diese Weise kann der Sirup lange aufbewahrt werden.
- # Vor dem Servieren in einen Glas ein wenig Sirup (ca. ¼ des Glases) füllen und den Rest mit kaltem Wasser auffüllen und servieren.

Tipp: Die im Sieb verbleibenden Orangenschalen können im Gefrierschrank aufbewahrt und bei der Zubereitung von Kuchen oder Plätzchen verwendet werden.