Sorbete de naranja corteza

Portakal Kabuğu Şerbeti



3 naranjas medianas
2 vaso de azúcar granulado
2 vaso de agua

Talle las naranjas y lavarlos bien, entonces reja en un pequeño bote.
Añadir el azúcar granulada y el agua en ella, hervir a lo largo de calor muy bajo durante 1 hora.
Filtro después de la eliminación de la estufa para eliminar su corteza.
Ponga el sorbete filtrada en la olla de nuevo, y hervir durante fuego lento durante media hora más. Deja que se enfríe.
Cuando el sorbete se enfría completamente, llenar en un frasco y colóquelo en el refrigerador.
Puede almacenar el sorbete en el refrigerador por mucho tiempo.
Llena 1/4 de un vaso con el jarabe que actúa al mismo tiempo, y llenar el resto del vaso con agua, y servir.

Nota: Puede almacenar el filtrado corteza de las naranjas en el congelador para usarlo más tarde, mientras que para hornear galletas o pasteles.