



## Sirop De Zeste D'Orange

Portakal Kabuğu Şerbeti



3 oranges moyennes  
2 tasses de sucre  
2 tasses d'eau

- # Frottez les oranges avec une brosse. Lavez puis râpez dans une petite casserole.
- # Rajoutez du sucre granulé et de l'eau puis laissez bouillir pendant 1 heure à basse température.
- # Après avoir retiré du four, passer dans un filtre et nettoyez le zeste.
- # Remettez le sirop filtré, dans la casserole et laissez bouillir à basse température pendant ½ heure. Laissez refroidir.
- # Quand le sirop a refroidit, mettez dans une bouteille puis fermez serrement. Mettez au réfrigérateur.
- # De cette façon, le sirop peut être conservé pendant une longue durée.
- # Au moment du service, mettez ¼ du verre puis finissez par rajoutez de l'eau.

**N-B:** Vous pouvez utiliser le zeste de citron filtré, dans la préparation de gâteau ou de cookies.