Marmellata di Conchiglia d'Arancia

Portakal Kabuğu Reçeli

5 arancie medie
4 bicchieri di zucchero
1 succo di limone

Si lavano le arancie. Si filtra l'acqua , non si buttano le cocnchiglie . (se ci sono i semi si puliscono)
Le conchiglie si taglaino finemente.
Si mette l'acqua in una pentola, si bollisce e poi sopra si buttano le conchiglie tagliate.
Dopo aver bollito circa 10 minuti si filtrano l'acqua.
Si rimette l'acqua nella pentola e si ribolliscono le conchiglie per 10 minuti.
Quest'operazione si ripetono per 3 - 4 volte finchè va via la piccante delle conchiglie.
In un' altra pentola si mettono succo d'arancie. Sopra s'aggiunge lo zucchero.
Dopo aver preso la coerenza s'aggiungono le conchiglie senza piccante. Si bolliscono insieme sul fuco basso per 45 minuti.
L'ultimamente s'aggiunge succo di limone e si bollisce ancora per 5 minuti e poi si toglie dal fuoco.
Si copre con la carta la pentola e poi si lascia a freddare. Poi s'inserrisce nei vasi.

Nota: Questa marmellata si può prepararsi nell'altro modo, pero con questo metodo si usano tutte le arancie senza fastidiarle.