



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

Qreyfurt Mürəbbəsi

Greyfurt Reçeli



2 Ədəd qreyfurt
1 Ədəd portağal
5 Stəkan şəkər tozu
1 Ədəd limonun suyu

- # Qreyfurt və portağalın dıř qabıı incəcik soyulur.
- # Qazana bol miqdarda su qoyulur, qaynayınca soyulmuş bütün portağal və qreyfurtlar qoyulur, suyu tökülür. Bu proses 4 dəfə təkrarlanır.
- # Son su süzöldüqdən sonra, meyvələr soyuq sudan kemirilir.
- # Başqa bir qazanda 5 stəkan şəkər tozu və 2 stəkan su, az qaynadılır.
- # Xaşlanan qreyfurt və portağallar əvvəlcə boylamasına kəsilir, içindəki damarları və tumlarını təmizlənilir, istənilən şəkildə doğranır.
- # Doğranan meyvələr şərbətə qoşulur.
- # 25 dəqiqə orta atəşdə qaynadılır. Limon suyu əlavə edilir, 10 dəqiqə daha qaynadılır. Ocaqdan alınır.
- # Mürəbbə qazanda soyudulur, nəmsiz, qoxusuz, təmiz bankalara doldurulur, qapağı yaxşıca bağlanır. Qaranlıq və quru bir yerdə saxlanır.

Not: Qreyfurt nə qədər qaynadılırsa, qaynadılısın təbii acılığını itirməz.