



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Mermelada de cáscara de naranja

Portakal Kabuğu Reçeli



5 naranjas, de tamaño medio  
4 vaso de azúcar granulada  
Jugo de un limón

- # Lavar las naranjas, exprimir ellos para obtener jugo de naranja, y no tirar de sus rinds y heces. (Si tienen semillas limpias.)
- # Dice el rinds finamente.
- # Ponga mucha agua en una olla y hervir, y luego añadir el rinds en ella. Escurrir después de hervir durante 10 minutos.
- # Llenar de agua en la misma olla y cocer de nuevo el drenado rinds de nuevo durante 10 minutos. Repita este acto para unos 3-4 veces para obtener la rinds mal sabor de distancia.
- # Ponga el jugo de naranja y la rinds en dados en otra olla y hervir durante 45 minutos a fuego lento durante juntos.
- # Por último añadir el jugo de limón y hervir durante más de 5 minutos, y luego tomar el formulario de la estufa.
- # Cubra la tapa y deje reposar por enfriando y, a continuación, llenar los tarros en.

**Nota:** Hay algunas otras maneras de cocinar este atasco, pero casi no hay residuos de cocina mientras que por esta receta.