



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

---

## Toronja Jam

Greyfurt Reçeli



2 toronjas  
1 naranja  
5 Vaso de azúcar granulada  
Jugo de un limón

- # Pelar las naranjas y toronjas.
- # Poner demasiada agua en una olla, cuando hierva, añadir la plena uvas y naranjas en él y hervir durante 10 minutos. Escorra el agua. Repita este paso para 4 veces.
- # Después de lavar el último drenaje de las frutas con agua fría.
- # Hervir 5 vaso de azúcar granulada y 2 taza de agua en otro bote hasta que se obtiene una baja de espesor. Es su jarabe.
- # Cortar las frutas hervidas longitudinalmente y limpiar sus piscinas y venas, y luego se corta la fruta que prefieras.
- # Añadir su picado frutas en el jarabe.
- # Hervir durante 25 minutos a fuego medio. Añadir el zumo de limón y cocer durante 10 minutos. Tomar de la estufa.
- # Enfriar su atasco en la olla y, a continuación, poner en tarros limpios. Y almacenar en un lugar seco y oscuro.

**Nota:** Pomelo nunca pierde su sabor amargo por ebullición.