



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Les recettes de cuisines

Confiture d'Orange

Portakal Reçeli



1 kg d'orange
8 tasses de sucre granulé
1 morceau de jus de citron
5 tasses d'eau

- # Rincez les oranges, épluchez la peau orange, laissez la partie blanche à l'intérieur.
- # Trouvez quelques parties de l'orange épluché.
- # Prenez les oranges dans une casserole profonde. Rajoutez de l'eau de façon à couvrir puis laissez bouillir pendant 5-10 minutes. Filtrez l'eau.
- # Faites cette manipulation au moins 2 fois jusqu'à que le goût amer des oranges disparaissent. (Bouillage et le filtrage)
- # Laissez bouillir dans une autre casserole, 5 tasses d'eau avec 8 tasses de sucre. Obtenez un sirop.
- # Coupez les oranges selon votre volonté, puis rajoutez-les dans le sirop.
- # Rajoutez le citron serrée et laissez cuire jusqu'à qu'elle devient de la confiture.
- # Quand elle refroidit, mettez dans les bacs et fermez serrement.

N-B: Vous pouvez préparer avec cette méthode, les confitures de mandarine, de citron et de pamplemousse.