



Confiture De La Peau d'Orange

Portakal Kabuğu Reçeli



5 pièces orange de taille moyenne
4 tasses de sucre granulé
1 morceau de jus de citron

- # Rincez les oranges, pressez le jus, ne jetez pas la peau des oranges. (Otez les noyaux s'il en possède)
- # Coupez la peau d'orange finement.
- # Laissez bouillir de l'eau dans une casserole, rajoutez la peau d'orange coupé en plusieurs morceaux.
- # Laissez bouillir 10 minutes puis filtrer l'eau.
- # Renouvelez l'eau, puis laissez bouillir pendant 10 minutes.
- # Répétez cela 3-4 fois jusqu'à que le goût amer disparait.
- # Mettez dans une autre casserole le jus et la peau blanche des oranges puis rajoutez du sucre.
- # Quand elle bouillie, rajoutez la peau d'orange. Laissez bouillir ensemble à basse température pendant 45 minutes.
- # Enfin rajoutez du jus de citron puis laissez bouillir encore 5 minutes. Retirez du feu.
- # Couvrez la casserole avec une serviette, laissez refroidir puis mettez dans des bacs fermés.

N-B : Il y'a d'autre méthode de préparer cette confiture, mais avec cette methode les oranges sont utilisés au maximum.