



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Marmellata di Limone

Limon Reçeli



15 limoni  
3 bicchieri d'acqua  
5 bicchieri di zucchero  
1 cucchiaino sale di limone

- # Sbucie dei limoni si grattugiano.
- # Si mettono dentro di una pentola ed alla sopra si riempisce acqua e si cucina circa per 10 minuti sul fuoco alto.
- # Poi i limoni si filtrano.
- # Nella pentola si aggiungono 3 bicchieri d'acqua zucchero. Quando arriva al momento di bollire si aggiunge sale di limone.
- # In questo momento i limoni si tagliano dimensione di dado e si kevano i rami e semi.
- # I pezzi di limoni si aggiunge dentro lo sciroppo billente e si cucina circa per 1 ora e 15minuti.
- # Si aspetta di freddare dentro di pentola poi si rimpiscono nrgli barattoli ed i coperchi si chiudono strettamente.

**Not:** Marmellata di limone si solida finchè raffredda. Per questo motivo dopo aver tolto dal fuoco si può essere liquido.