



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

Marmallata di Trunc

Turunç Reçeli



1 kg di turunc
1 kg di zucchero
3 lt d'acqua
Mezzo limone

- # Trunc si lava e le sbucie si grattugiano.
- # Le sbucie si tagliano in 6-8 pezzi.
- # Le sbucie si fanno rullo. E poi si fanno i buchi con ago e si passano i filetti.
- # Sbucie di turunc si mettono dentro l'acqua e si aspetta per 4 giorni ed ogni due giorni si cambia l'acqua.
- # Poi si leavano dall'acqua e si prendono dentro di pentola. Alla sopra si aggiungono zucchero ed acqua 3 lt.
- # Si mette sul fuoco e si cucina circa per 3 ore. Si aggiunge succo di limone 5 minuti prima da levare dal fuoco.
- # Spegne il fuoco e poi si levano i filetti. Poi si riempisce nel barattolo e si chiude bene il coperchio e si inverte.

Nota: Se volendo di preparare veloce si cambia tante volte acqua di bollimento quando sopra dei filetti.