



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

Sciropo di Sbucia d'Arancia Grattugiato

Portakal Kabuğu Şerbeti



1 arancia media
2 bicchieri di zucchero
2 bicchieri d'acqua

- # Le arancie si possono grattarsi con lo spazzolino. Poi si lavano bene e si grattugiano in una ciotola.
- # Sopra si aggiungono zucchero polverato e l'acqua. Si bolisce sul fuoco basso per 1 ora.
- # Dopo aver tolto dal fuoco si fanno passare dal filtro fine così si puliscono dalle sbuccie.
- # lo sciropo filtrato di nuovo si mette nella ciotola e si ribolisce ancora per mezz'ora. Poi si lascia a freddare.
- # Dopo che freddato è lo sciropo si mette nella bottiglia e il coperchio si chiude bene. Si conserva in frigo.
- # Così lo sciropo si può conservare per paio di giorni.
- # Nel momento di servirsi si mette per un po' nel bicchiere (1/4 quantità del bicchiere) sopra si riempisce con l'acqua fredda da bere.

Nota: Le sbuccie delle arancie conservate in frigo si possono usare per la preparazione di dolci e torte.