



## Sciropello 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 bollisce sul fuoco basso per 1 ora.
- # Dopo aver tolto dal fuoco si fanno passare dal filtro fine così si puliscono dalle sbuccie.
- # Lo sciropello filtrato di nuovo si mette nella ciotola e si ribolisce ancora per mezz'ora. Poi si lascia a freddare.
- # Dopo che freddato bene lo sciropello si mette nella bottiglia e il coperchio si chiude bene. Si insersce nello frigo.
- # Così lo sciropello si può conservare per paio di giorni.
- # Nel momento di servirsi si mette per un pò nel bicchiere ( 1/4 quantità del bicchiere) sopra si riempisce con l'acqua fredda da bere.

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