



Апельсиновое Варенье

Portakal Reçeli



1 кг. апельсин с толстой коркой
8 стаканов сахара
Сок одного лимона
5 стаканов воды

- # Апельсины помыть, срезать желтую корку (внутр.белую оставить).
- # Апельсины проколоть ножом в нескольких местах.
- # Целиком положить в кастрюлю, залить водой,оварить 5-10минут и слить воду.
- # Повторить 2 раза, пока не исчезнет горечь. (Варить и сливать воду).
- # Приготовить сироп: 5 стаканов воды и 8 стаканов сахара довести до кипения.
- # Размякшие апельсины порезать на кусочки любой формы и бросить в сироп.
- # Добавить лимон.сок и варить до образования густоватого варенья.
- # Остудить и перелить в банки, плотно закрыть крышками.

Таким же способом можно сварить мандариновое, лимонное или грейпфрутовое варенье.