



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Варенье из Апельсиновой Корочки

Portakal Kabuğu Reçeli



5 средних апельсинов
4 стаканов сахара
Сок одного лимона

- # Апельсины помыть, выжать, корку не выбрасывать. (Очистить от косточек).
- # Корки вместе с гущей мелко порезать.
- # Кастрюлю наполнить водой, довести до кипения, бросить апельс.корочки. Поварить 10 минут, воду слить.
- # Опять налить воду, поварить ешё 10 минут. Так повторить 3-4 раза, пока не исчезнет горечь.
- # В другую кастрюлю вылить выжатый апельсиновый сок, добавить сахар.
- # Довести до кипения и соединить с корочками. Варить 45 минут, на медленном огне.
- # Добавить лимон.сок,поварить ещё 5 минут и снять с огня.
- # Кастрюлю с вареньем накрыть бумажн.полотенцем, остудить и перелить в банки.

Есть и другие рецепты варенья из апельс.корочки,но этот способ даёт возможность сохранить больше витаминов.