



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

Прохладительный напиток из апельсиновой цедры

Portakal Kabuğu Şerbeti



3 апельсина (среднего размера)
2 стакана сахарного песка
2 стакана воды

- # Апельсины хорошо вымыть щеткой, натереть в небольшую кастрюлю.
- # Добавить воду, сахарный песок и кипятить 1 час на медленном огне.
- # По истечении часа снять с огня, протереть через мелкое сито, не оставляя цедры.
- # Протертую массу снова поставить на огонь и варить в течении получаса на медленном огне.
- # Когда сироп остывает разложить его по банкам и плотно закрыть крышкой. Хранить в холодильнике.
- # В таком состоянии сироп может хранится длительное время.
- # Перед подачей наполнить стакан на 1/4 апельсиновым сиропом, долить холодной воды и перемешать.

Оставшуюся после переработки апельсиновую цедру, сохранив в морозильной камере, можно использовать при приготовлении кекса или печенья.