



Limon Şekerlemesi

Can teyzenin tarifi limon şekerlemesi

2 Kg Limon

2 Tk Tuz

3 Ölçü Şeker*

3 Ölçü Su

1 Ölçü Meyve Suyu**

Toz Şeker

Meyveleri güzelce yıkamalısınız, gerekirse yıkarken temiz bir bez kullanabilirsiniz. Meyveyi dört parçaya bölüp içlerini elinizle çıkartın. Kabukları bir kaba içlerini bir kaba ayırın. Kabuk kısımları şerit şerit dilimleyin ve üzerine su doldurun. Kabuklar bir gün boyunca suda bekletin ve bu suyu 3-4 saatte bir boşaltıp tekrar temiz su doldurarak değiştirin. İster katı meyve sıkacağı kullanarak isterseniz de ezerek iç kısımların suyunu sıkın.

En son değiştirdiğiniz suda bir gece beklettiğiniz kabukları ertesi gün 1 çk tuz eklediğiniz suda 3 dakika kaynatıp süzün, temiz su ve 1 çk tuz ekleyip tekrar 3 dakika kaynatın. Son olarak meyveleri süzün ve sadece su ekleyip 3 dakika kaynatın.

Kabukları tencereye alın, su, toz şeker, meyve suyu (sıktığınız) ilave edin ve şeker eriyene kadar orta ateşte ısıtın. Ocaktan alın ve süzün. Meyve kabuklarını iyice süzdükten sonra yağlı kağıdın üzerine serin ve kuruması için 6 saat (1 gece) bekletin. Biraz kuruyan meyve kabuklarını toz şekerle bulayın ve yine kuruması için bekletin.

* Burada Kullanılan Ölçü 1 Su Bardağıdır.

** Yaptığımız Meyve Neyse Onun Suyunu Sıkıyorsunuz, Toplam Sıvı Miktarı 4 Ölçü Olmalı, Meyve Suyunun Tamamını Kullandıktan Sonra Su Kullanarak 4 Ölçüyü Tamamlayabilirsiniz.

Bu sırada süzdüğünüz son şekerli suyu bir şişeye alarak sakayabilirsiniz. Bu limon şurubunu keklerinizi ıslatmak için kullanabilirsiniz. İsterseniz $\frac{1}{3}$ ölçü limon şurubune $\frac{2}{3}$ ölçü soda ekleyerek limon gazozu elde edebilirsiniz. Alkollü kokteyllerde de yaratıcılığınızı kullanarak bu şuruptan faydalanabilirsiniz. Bayılacağınıza eminiz!