

## مربای پوست پرتقال

مواد لازم: پوست پرتقال تازه: **1** کیلو؛ شکر: **5/1** کیلو؛ آب: **5/1** لیتر؛ آب لیمو: **2** قاشق غذاخوری.

طرز تهیه: روی پرتقال ها شش برش طولی زده و به آرامی پوست آن ها را بکنید. هر برش پوست پرتقال را به صورت رول (لوله) پیچانید و سپس یک خلال دندان به هر کدام بزنید تا به همین شکل باقی بماند سپس رول ها را در قابلمه حاوی آب سرد ریخته و روی حرارت قرار دهید تا به جوش آید. هنگامی که آب جوش آمد پس از پنج دقیقه آن را آبکش کنید. این عمل را سه بار تکرار نمایید سپس رول ها را در قابلمه ریخته و روی آن آب سرد بریزید و بگذارید تا **24** ساعت بماند. هر **3** تا **4** ساعت یک بار آن را عوض کنید تا تلخی پوست پرتقال گرفته شود (توجه داشته باشید که عطر پرتقال به طور کامل از بین نرود). آب و شکر را در قابلمه ای بزرگ ریخته روی حرارت ملایم قرار دهید تا آب به جوش آید و شکر حل شود. رول ها را به آب و شکر بیفزایید و بگذارید تا به آرامی بجوشد و پوست پرتقال شفاف شود. در پایان آب لیمو را اضافه کنید و سپس خلال ها را از رول ها خارج کرده و بگذارید شربت غلیظ شود. حرارت را خاموش کنید و بگذارید تا مربا سرد شود. مربا را در ظرف تمیزی بریزید، به طوری که شربت کاملا روی پوست پرتقال را بپوشاند، و آن را در جای خنک نگهداری کنید

