

طرز تهیه شربت پرتقال

یکی از نعمتهای خوشمزه و پرخاصیت پرودگار پرتقال است، میتوان استفاده بهینه از آن کرد، شربت پرتقال گفته شده به روشی آموزش داده میشود که ویتامین C خود را از دست نمی دهد. یک لیوان آب خنک و تکه ای یخ و مقدار کمی شربت پرتقال در تابستان دلتان را جلای دیگری میدهد .

مواد لازم

1. مواد لازم

- آب پرتقال - 5 پیمانه
- شکر - 10 پیمانه

طرز تهیه

پرتقالها را با آب پرتقال گیری دستی گرفته از صافی رد کنید تا تفاله نداشته باشد (با آب میوه گیری برقی باعث می شود آب پرتقال تلخ شود) سپس شکر را اضافه کنید با قاشق چوبی هم بزنید تا شکر در آب میوه اشباع شود عجله نکنید باید چند ساعتی تحمل کنید وقتی شکر در آب پرتقال حل شد و غلیظ گردید در بطری شیشه ای ریخته و در پوش اگر نداشت از چوب پنبه استفاده کنید ، به هیچ عنوان آب پرتقال را نمی جوشانید ، یا گرم هم نمی کنید ، دمای معمولی اتاق کافی است.

جوشاندن باعث بی رنگ شدن و بی خاصیت شدن شربت میشود

میتوانید از پرتقال خونی (داخلش رنگ قرمز) هم استفاده کنید در این صورت رنگ شربت شما پرتقالی مایل به قرمز میشود