GREYFURT REÇELİ

2 Adet greyfurt
1 Adet portakal
5 Su bardağı toz şeker
1 Adet limonun suyu

Greyfurt ve portakalın dış kabuğu incecik soyulur.
Tencereye bol miktarda su konur, kaynayınca soyulmuş bütün portakal ve greyfurtlar konur 10 dakika kaynatılır, suyu dökülür. Bu işlem 4 kez tekrarlanır.
Son su süzüldükten sonra, meyveler soğuk sudan geçirilir.
Başka bir tencerede 5 su bardağı toz şeker ve 2 su bardağı su ile hafif kıvam alana kadar kaynatılır.
Haşlanan greyfurt ve portakallar önce boyuna kesilir, içindeki damarları ve çekirdekleri temizlenir, istenilen şekilde doğranır.
Doğranan meyveler kıvamlı şerbete katılır.
25 dakika orta ateşte kaynatılır. Limon suyu eklenir, 10 dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınır.
Reçel tencerede soğutulur, nemsiz, kokusuz, temiz kavanozlara doldurulur, kapağı sıkıca kapatılır.
Karanlık ve kuru bir yerde saklanır.

Not: Greyfurt ne kadar kaynatılırsa, kaynatılsın doğal acılığını kaybetmez.