

เปลือกส้มโอแช่อิ่ม

ส่วนผสม

- | | | |
|----------------|-----|----------|
| 1. เปลือกส้มโอ | 1 | กิโลกรัม |
| 2. น้ำตาลทราย | 1 | กิโลกรัม |
| 3. น้ำปูนใส | 2 ½ | ถ้วย |

วิธีทำ

1. เปลือกส้มโอเลือกชิ้นหนา ปอกผิวดำให้หมด หั่นชิ้นใหญ่พอประมาณ ซ้ำเปลือกส้มโอกับน้ำเปล่าแล้วเทน้ำทิ้ง ทำเช่นนี้ 3 ครั้ง
2. แช่เปลือกส้มโอในน้ำปูนใสทิ้ง เทน้ำปูนใสทิ้ง ล้างน้ำเปล่าให้หายกลื่นปูน แล้วแช่น้ำเปล่าทิ้งไว้ 1 คืน บีบน้ำให้แห้ง ผึ่งแดดไว้ 1 วัน
3. ใส่น้ำตาลทรายผสมกับน้ำเปล่าในกระทะทอง ตั้งไฟเคี่ยวจนน้ำตาลเป็นยางมะตูม ใสเปลือกส้มโอลงไป เคี่ยวจนน้ำตาลทรายแห้งเป็นเกร็ดจึงจะใช้ได้
4. ผึ่งให้แห้ง เก็บไว้รับประทานได้หลายวัน ...#

