

## אתרוג מתוק



### רכיבים

- לימון
- 1/2 2/1 כוס סוכר חום
- 1/2 2/1 כפית קינמון טחון טחון
- ציפורן

### הכנה

1. מקלפים את האתרוג בעזרת קולפן, ומניחים בצד. מורידים את הקליפה הלבנה וזורקים אותה.
2. חותכים את הפרי והקליפה החיצונית לקוביות, ומשרים במים קרים ל-120 דקות ומסננים.
3. חולטים ומבשלים את קוביות האתרוג במים רותחים, ומסננים (יש לחזור על פעולה זו פעמיים).
4. מסננים ומבשלים את קוביות האתרוג עם הסוכר והתבלינים על אש נמוכה למשך 30 דקות, תוך ערבוב תמידי. בתיאבון!

4 servings 4