רכיבים:

1 ק"ג תפוזים סינים, בשלים

800 גרם סוכר

½ כוס מים

מיץ מלימון אחד גדול

אופן ההכנה:

1. חורצים חריץ עמוק לאורך התפוזים. מניחים אותם בסיר שבו שלושה ליטר מים, כך שהמים יכסו את התפזים. מביאים לרתיחה ומבשלים שלוש דקות. מסננים היטב

2. משרים את התפוזים בהרבה מים קרים למשך 5 דקות ומערבבים היטב. מחליפים את המים שלוש פעמים. (באופן זה, המרירות שבתפוז תשתחרר החוצה בקלות).

3. מסננים את התפוזים ביסודיות אחרי השטיפה האחרונה ושמים אותם בסיר מתאים יחד עם המים, הסוכר, ומיץ הלימון. מבשלים על אש נמוכה עד שהסוכר נמס.

4. מגבירים את הלהבה למשך דקה של רתיחה, ואז מנמיכים אותה לכדי בעבוע עדין, ומתחילים לרכך את התפוזים.

5. מכסים את הסיר ובוחשים בעדינות מידי עשר דקות. אחרי כשעה עד שעה ורבע התפוזים יקבלו צבע כתום מעט שקוף וזה הסימן לכך שהם מוכנים. (חשוב מאוד לשמור על עוצמת אש נכונה כדי שלא נאבד יותר מידי נוזלים, מה שעלול לגרום לשריפת הריבה).