רכיבים:

1 ק"ג אתרוגים
1 ק"ג סוכר
1 פרסות דקות מלימון קלוף

אופן ההכנה:

1. חתכים את האתרוגים לרבעים ומבשלים בסיר עם מים עד שהם מתרככים.

2. חוזרים על התהליך 5-6 פעמים כשבכל פעם יש להחליף את המים שבסיר. (מבצעים את הפעולות מספר רב על מנת להוציא את המרירות שבאתרוג).

3. להוציא מן המים את האתרוגים שהתרככו (אם הם עדין לא רכים יש להמשיך ולבשלם במים).

4. מוציאים את ליבת האתרוגים ופורסים דק מאוד.

5. . להחזיר לסיר ולהוסיף את פרוסות הלימון והסוכר.

6. להשהות את הלימון, האתרוג והסוכר מספר שעות עד לקבלת סירופ.

7. מחזירים את הסיר לאש ומביאים לרתיחה נוספת. ממשיכים לבשל על אש קטנה מאוד כשהסיר ללא מכסה במשך שעתיים-שלוש. מתקבל צבע שקוף. יש להקפיד לבחוש מידי פעם כדי למנוע את שרפת האתרוגים.

8. יוצקים מספר כפות ריבה לצלחת ובודקים את רמת צמיגותה. (צריך להיות מעט סמיך.