

## 柚子の砂糖漬け



<材料 つくりやすい量> 全量 502 kcal

柚子 200 g 砂糖 100 g

### <作り方>

1. 柚子はよく洗って横半分に切る。種を取り除いて薄切りにする。
2. ボウルに1と砂糖を入れ、よく混ぜ合わせる。
3. そのまま30分程度おく。  
砂糖が溶けて柚子がしんなりすれば食べられる。

\*冷蔵庫か冷凍庫で保存ができる。