



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ PORTAKAL MARMELATI

Haber Türk

2 adet portakal
200 gr. toz eker
1 avuç badem içi

Portakalları tuzla ovarak yıkayın ve iyice kurulayın. Portakalları soyup, acılık veren beyaz kısımlarını atın. Kabuğunu mümkün olduğunca ince kıyın ve yarım saat sıcak suda bekletin. Bir tencerede, kabukları, portakalın iini, çekirdeklerini ve ekeri kısık ateşte hafif kaynatın. Kabuklar saydamlaşmaya bağlayınca pişirmeyi durdurup, bademleri ekleyin. Sterilize edilmiş kavanozlara koyun.