



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI PORTAKAL REÇELİ

Anadolujet Magazin

3 portakal  
2 su bardağı şeker  
1 bardak su  
1 yıldız anason  
2 karanfil  
1 çubuk tarçın  
Çeyrek limon  
1 defne yaprağı

Portakal kabuklarını soyun. Kabuklardan beyaz kısımları temizleyin ve soğuk su dolu bir tencereye atın. Suyu kaynatın. Kaynadıktan sonra süzdürün ve tekrar soğuk su doldurup aynı işlemi yedi-sekiz kere, kabuklar yumuşayınca kadar yapın. Her defasında soğuk su ile başlanması ve kaynar kaynamaz süzdürülmesi önemlidir. Şeker, limon, su ve baharatları ayrı bir tencerede kaynamaya alın. Yaklaşık 10-15 dakika, hacmi yüzde 50 oranında azalınca kadar kısık ateşte kaynatın. Portakal kabuklarını şuruba ilave edin. Kabuğu soyulmuş portakalları da ilave edip dört-beş dakika karıştırarak pişirin ve ateşi kapatın. Oda sıcaklığına gelmesi için dışarıda soğutun.



Fotoğraf "maskeli" tarafından gönderildi. 04.02.2021