



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI PORTAKAL KABUKLARI

1 kaşık sana  
2 adet portakal  
1 su bardağı toz şeker  
1/2 su bardağı su  
40 gram bitter çikolata  
40 gram beyaz çikolata

Portakalların kabuklarını yıkayıp ince dilimler halinde kesin. Kabukları 2 su bardağı kaynayan suda beş dakika kaynatıp süzün. Tozşeker, margarin ve yarım su bardağı suyu kaynatıp süzülen portakal dilimlerini ekleyin. Kısık ateşte 10 dakika reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Daha sonra tel süzgece alarak soğumaya bırakın. Çikolataları benmari usulü eritin. Portakal dilimlerinden üç adetini yan yana getirip yarıya kadar eritilen çikolataların içine batırın. Yağlı kağıt üzerine dizerek buzdolabında dondurun.

