



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI PORTAKAL KABUKLARI

Malzeme:

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 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.