



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

- 1 kilo portakal
- 1 kilo şeker
- 3 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı limon tuzu
- 1 adet tarçın

Portakalların kabuklarını dilim dilim olacak şekilde soyun. Kabukları rulo yapıp kürdanla sabitleyin. Üzerine bolca su dökün. Bir gece suyun içinde bekletin. Daha sonra su ve şekerini tencerede kaynatın. İçine suda bekletilmiş ve süzölmüş portakal kabuklarını ekleyip reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Ocaktan almadan limon suyu ya da limon tuzu ekleyip soğumaya bırakın.
