



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

Kalın yafa kabuklarını dilimleyerek, haşlayınız. Suyunu süzüp kase ile kabukları ölçünüz. Kabukların 1,5 misli şekeri az su ile kaynatıp sonra haşlanmış kabukları koyunuz. Koyulaşınca 1- 2 portakal suyu ve az miktarda limon tuzu veya limon suyu katıp 5- 10 dakika sonra ateşten alınız.

[ML® Portakal Kabuğu Reçeli için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.08.2021