



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL REÇELİ

2 kg. kalın kabuklu portakal
1,5 bardak toz şeker
3 bardak su
2 çorba kaşığı limon suyu

Portakalların kabuklarını hafifçe kazıyın.

İçinde su kaynamakta olan büyükçe bir tencereye atıp, portakallar hafifçe yumuşayana kadar haşlayın. Kevgire alıp suyunu süzün.

Portakallar soğuyunca, küçük parçalar halinde doğrayın.

Diğer yanda, toz şeker ve suyu kaynatarak şurup yapın. Sonra bu şuruba doğranmış portakalları atın.

Şurup koyulaşana kadar, kendi halinde kaynamaya bırakın.

Şurup kıvamına yaklaşırken, limon suyunu ilave edin.

Birkaç taşım daha kaynatıp, ateşten alın, iyice soğuduktan sonra, kavanozlara doldurun.