PORTAKAL REÇELİ

4-5 iri kalın kabuklu yafa portakalı
1 limon
7-8 su bardağı şeker

Şekeri tencereye koyup 5 su bardağı su ilâve ederek orta kıvamda şurup hazırlayınız. Portakalları yıkayıp ince rende ile koyu renk kabuk kısmını rendeleyiniz. Bıçak ucu ile birkaç yerinden deliniz.
Portakalları tencereye koyup, üzerini örtünceye kadar sıcak su ilâve ediniz. Orta hararetli ısıda beş dakika kaynatıp suyunu süzünüz. Acılığının gitmesi için iki kere daha suyunu değiştirip beşer dakika kaynatınız. Son suyunda yumuşayıncaya kadar pişirip, suyunu süzünüz.
Yumuşayan portakalları uzunlamasına ikiye bölünüz. Yarım daire şeklinde dilimleyerek, çekirdeklerini çıkartınız. Kıvamlı şuruba portakal dilimlerini ve limon suyunu ilave edip hafif hararetli ısıda reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatınız. Sıcakken ısıtılmış kavanoza boşaltıp soğuyunca ağzını sıkıca kapatınız.

ML® Kiraz Reçeli (görsel)

© lezzetler.com tarif no:22308 • adı:Portakal Reçeli • gönderen:alim • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:56