



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL REÇELİ

4 iri portakal
2,5 kg. toz şeker
1 limonun suyu

Portakalların üzerini bıçakla biraz kazıyıp, acısının çıkması için üç dört kere, ılık suyunu değiştirerek bir gün su içerisinde bekletin. Ertesi gün bir tencereye toz şekeri ve üzerini iki parmak geçecek kadar suyu koyup kaynamaya bırakın. Şekerli su kaynayınca, dilim dilim veya arzuya göre halka halka kesilmiş portakalları tencereye atın. İki üç taşım kaynadıktan sonra ateşten indirip kapağını kapatın ve bir gece dinlendirin. Ertesi gün reçeli tekrar iki taşım kaynatıp ateşten indirin. Soğuduktan sonra kavanozlara koyun ve ağzını sıkı sıkı kapatın.

[ML® Kızılıçık Marmelatı için tıklayın](#)

[ML® Kızılıçık Marmelatı \(görsel\)](#)