



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL REÇELİ

1.5 kg şeker
1 kg portakal
3 su bardağı su
2.5 çorba kaşığı limon suyu

Portakalların kabuklarını bir bıçak yardımıyla hafifçe kazıyıp, kaynar suda yumuşayınca dek haşlayın. Sonra kevgirle sudan alıp soğutun.

Soğuduktan sonra portakalları yarım santim genişliğinde, ikibuçuk santim uzunluğunda parçalar halinde doğrayın. Portakalların çekirdekleri çıkarın. Diğer yanda bir tencerede üç su bardağı su ve 1.5 kg şekeri orta ateşe oturtun. Şekeri karıştırarak eritin ve koyu bir şurup kıvamına alıncaya dek kaynatın. Sonra içine, doğradığınız portakal parçalarını atın ve reçel iyice koyulaşınca dek kaynatın. Daha sonra iki çorba kaşığı limon suyunu karışıma ilave edip, karıştırın. Reçeli bir taşım daha kaynatın ve ateşten alıp soğumaya bırakın. Sonra kuru cam kavanozlara boşaltın, soğuduğunda kavanozların kapaklarını kapatıp, serin bir yerde muhafaza edin.

[ML® Kivi Reçeli için tıklayın](#)