



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKAL REÇELİ

Necip Usta

250 gr. portakal kabuğu

750 gr. portakal suyu

1 kg. şeker

100 gr. glikoz

3 gr. limon tuzu (1 çay kaşığı)

Portakalı, dilimler gibi boyuna bıçağın burnu ile çizip sonra dilim dilim kabuklarını soyunuz. Keskin bir bıçakla kabukların içindeki beyaz kısmı hafifçe keserek atınız.

Sonra kabukları üst üste dizip enine ince kibrit gibi doğrayınız. 250 gr. olmalıdır. Sonra kaynar suda 5 dakika haşlayıp süzgece dökünüz. Üzerine soğuk su döküp yıkayınız. Reçeli kaynatacağınız tencereye portakal suyunu, limon tuzunu, şekerini ve portakal kabuklarını koyup 2-3 defa karıştırarak kaynatınız. Kıvama gelince ateşten alıp glikozunu ilâve edip yarı sıcaklığını kaybedince muhafaza ediniz.