PORTAKAL REÇELİ

Portakal:1kg
Şeker:1.250gr
Limon:1ad

Portakallarımızı kabuklarını kabak çizeceğiyle çizip yarım saat suda bekletiyoruz eger kabak çizeceği yoksa streç'leri kesmek için tırtıllı şeritleriylede çize bilirsiniz.
Portakallarının kabukları acımsı tatdadır acımsı tadı kabuklarını çizerek ve suda bekleterek hepsini olmasada büyük bir kısmını yok etmiş oluruz.
Portakallarımızı kabuğuyla doğrayalım küp,küp.
Doğradığımız portakalları 250gr şekerle karıştırıp sulanması için yarım saat bekletelim.
Yarım saat geçtikten sonra portakallarımızı tencereye koyup şekeri ilave edip kapalı bir tencerede kaynatalım bir saat kadar.
Unutmayalım arasıra tencerenin kapağını açıp köğüklerimzi alalım reçelemizin rengini bozar.
Reçelimizi kaynattıktan sonra kapağı kapalı bir şekilde bir gün bekletelim.
Tekrar kaynatalım neden çünkü portakal çabuk özleşmez ve sulu bir kıvamı olur.
Reçelimiz soğuduktan sonra kavonozumuzun kuru olmasına dikkat edelim şekerlenme yapabilir.
Kavonozumuzun kapağını kaynayan suya atıp bir kaç dakika kaynatalım.
Kapağımızı kurulayıp hemen kapatalım ve ters çevirip güneş almayan yerde en az on gün dinlendirelim.

ML® Ananas Reçeli için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:5880 • adı:Portakal Reçeli • gönderen:Bayram • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:34