



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PORTAKAL REÇELİ

4 iri portakal
1,5 kg. şeker
1 limon suyu
biraz su

Portakalların üzerini bıçakla biraz kazıdıktan sonra, acısının çıkması için, bir tencerede hazırladığınız ılık su içerisine konur. Suyu 3 - 4 kere değiştirerek bir gün ılık suda tutun. Ertesi gün reçeli kaynatacağınız tencereye şeker, üstüne iki parmak çıkıncaya kadar su koyup kaynamaya bırakın. (Koyu olmasını isterseniz, suyunu az koyun). Şekerli su kaynamaya başlayınca, dilim dilim veya daire halinde, istediğiniz şekilde keserek hazırladığınız portakalları içine atın. İki taşım kaynattıktan sonra ateşten indirip üstü kapalı olarak bir gece bırakın. Bu suretle portakallar şekeri tamamen emecektir. Ertesi gün reçeli tekrar iki taşım kaynatıp ateşten indirin, soğuduktan sonra kavanozlara koyarak ağzını sıkı sıkı kapatarak kaldırın.