



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

1 kilo şeker
1 adet limon.
10 adet portakalın kabuğu

Yafa cinsi portakalın kabukları iki parmak enliğinde çıkarılır. Kabuğun dış tırtıllı kısmı gayet hafif ince bıçakla ya da rende ile alınır. Kabuğu yuvarlanıp sicimle bağlanır. Ya da kabuk yuvarlanıp iğneden geçirilir, ipe dizilir. On, on beş tane olunca iki ucu birleştirilir, bağlanır. Böylelikle portakal kabukları dizilmiş olarak hazırlanır. Sonra bir kap içinde bol su ile kaynatılır. Soğuduktan sonra bir gece suda bırakılır. Ertesi günü tekrar on beş dakika kadar kaynatılır, süzülür ve gene bir gece suda bırakılır. Böylece pişinceye ve acılığı gidinceye kadar devam edilir. Koyu kaynamış şekere, pişmiş portakallar ipinden çözülüp atılır. Piştikten sonra limon sıkılıp ateşten alınır.

[ML® Portakallı Krep için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.08.2021