



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ PORTAKAL TATLISI

6 adet portakal
300 gr esmer şeker
1.5 su bardağı su
1/2 çay kaşığı haşhaş tohumu

Portakalı soyup kabukları ince şerit halinde kesin. Bir kaba alın üzerini örtecek kadar su ekleyin. 2dk haşlayıp süzün. Soğumaya bırakın. Soyulmuş portakalların beyaz kısımlarını ince kabuğunu bıçakla kesip çıkarın portakalları çelik tencereye yerleştirin. Şeker ve suyu ekleyin. Yüksek ateşte kapağı kapalı olarak pişirin. Suyunu çekip şeker karamel olmaya başlayınca haşhaş ve şerit doğranmış portakal kabuklarını ekleyin. Karamel rengi alınca pişirmeye devam edin. Servis tabağına alıp, portakal kabuklarını portakalların üzerine paylaşın. 1 saat buzdolabında bekletip servis yapın.
