



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKAL FESTİVALİ

<https://www.elele.com.tr>

2 adet portakalın suyu  
1 bardak su  
1 yemek kaşığı bal  
4 adet portakal  
1 adet nar  
2 adet çubuk tarçın  
Yarım vanilya çubuğu  
1-2 adet yıldız anason  
5-6 adet karanfil  
2 yemek kaşığı kuru siyah üzüm

Portakal suyu, su, bal, tarçın çubuğu, anason, karanfil ve uzunlamasına yarılmış vanilya çubuğunu ufak bir tencereye koyup kapağı kapalı olarak, kısık ateşte 10-15 dakika, çok hafif kaynayacak şekilde pişirip şurup olarak hazırlayın. Daha sonra soğumaya bırakın. Portakalları beyazları kalmayacak şekilde soyup, parmak kalınlığında yuvarlak şekilde dilimleyin. Narı ayıklayın. Servis yapılacak derince bir kaba bir sıra portakalları dizin ve nar serpererek, şurubu gezdirin. Portakal dilimleri bitene kadar kat kat aynı işleme devam edin. En son üzüm ilave ederek buzdolabına koyun.

