



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL KABUĐU MARMELATI

Dört parça, soyulmuş portakalın ince kabuklarını şerit gibi ve ince kesip saat zembereği gibi bükerek açılmaması için iğne ile delerek ipliğe, bir taraftan diğer tarafa geçirerek diziniz. Sonra kaynar suda haşlayıp kevgire alarak üzerine soğuk su geçiriniz. Acısının tamamıyla çıkması için 3 - 4 kez bu şekilde haşlayıp soğuk sudan geçiriniz. Bir bez aralayıp ezmeyecek derecede bastıra bastıra suyunu alınız. 1,280 kilogram suya 2 kilo şeker kestirip içine atarak kaynatınız. Kıvamına gelince indirip iplikleri çekerek kabukları kâseye koyunuz. Sonra şurubu tekrar çevirip üzerine dökünüz.