



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

3 adet kalın kabuklu portakal
2 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 su bardağı portakal suyu

Portakallar soyulur, şerit halinde doğranır.

Üzerine sıcak su konarak sabaha kadar su içinde bekletilir.

Ertesi gün suyu süzülür, üzerine sıcak su dökülerek 5 dakika kaynatılır. Suyu süzülerek dökülür ve soğuk suyla yıkanır.

Kabuğun acısının tamamen çıkması için bu şekilde kaynatıp dökme işlemi 2 defa daha tekrar edilir.

Tencereye şekeri, suyu ve portakal suyu koyup kaynatılır, üzerine portakal kabukları eklenerek yaklaşık 45 dakika kıvam alana kadar pişirilir.

