PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

Malzeme:
2 kg kalın kabuklu portakal
1 kg toz şeker
2 su bardağı portakal suyu
1 su bardağı su

Portakalları yıkayıp kuruladıktan sonra kabuklarını soyun. Bir kesme tahtası üzerinde kabukları uzunlamasına 1 cm kalınlığında dilimleyin ve iç kısmındaki beyaz kısmı keskin bir bıçakla temizleyin. Kabukları spiral şeklinde sardıktan sonra yorgan iğnesine geçirdiğiniz sağlam bir ipe dizin. Büyük bir tencerede bol miktarda su kaynatın ve dizileri kaynayan suya atıp haşlayın. Her seferinde suyunu değiştirerek bu işlemi 2-3 kez tekrarlayın. Böylelikle portakalın acılığı kaybolacaktır. Son haşlama işleminden sonra dizileri soğuk su dolu bir kaba aktarıp bir gece bekletin. Ertesi gün dizileri bir tencereye aktarıp üzerine 1 kg tozşeker serpin. 2 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu ve 1 su bardağı su ekleyerek pişirin. Suyunu süzdürüp soğuttuktan sonra servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.12.2023

© lezzetler.com tarif no:49564 • adı:Portakal Kabuğu Reçeli • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:38