



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

10 adet yafa portakalı kabuğu

1.5 kg. şeker

1 limon

Portakal kabuklarının sarı kısımlarını dışa gelecek şekilde kıvrıp kürdan batırınız veya iğne ile ipliğe geçirilir.

«Portakal kabuklarını düzgün dilim halinde olması gereklidir»

Kabukların sarılması bitince yıkayıp bol suyla ateşe koyunuz.

Su kaynamaya başlayınca 5-10 dakika kaynatınız.

Suyunu döküp tekrar sıcak su koyarak 3-4 defa bu işlemi yapınız, «kabuğun yumuşaması ve acılığın gitmesi için».

Şekeri temiz bir tencereye üzerini örtecek kadar su ile ateşe koyup kaynatınız, şurubu kıvamına gelince portakal kabuklarını şuruba koyunuz.

Reçel kıvamına gelinceye kadar orta hararetili ateş üzerinde kaynatınız.

Kıvamın olmasına yakın 1 limon suyunu koyup 3 - 4 taşım daha kaynatıp ateşten, alınız.

Köpüklerini temizleyip kavanoza boşaltınız.

Kavanozda reçel soğuyunca kapağını kapatıp kullanacağınız zamana kadar serin bir yerde saklayınız.