



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

1 kg Portakal kabuğu

5 bardak Su

2 kg Şeker (8 bardak)

3/4 fincan Limon kabuğu

İçinde; 2 kg şeker (8 bardak) bulunan bir tencereye 5 bardak su koyduktan sonra bunu, orta ısıdaki ateşte bir taraftan karıştırmak suretiyle yoğun bir şurup yapınız.

Bilâhare; yapmış olduğunuz bu şuruba: haşlanmış ve sonra da bir gün su içerisinde bırakılmış 1 kg portakal kabuğunu ilâve ediniz ve yarım saat kadar kaynatılmasını müteakip bir gün dinlenmeye bırakınız.

Sekerli portakal kabukları dinlenince, bunları iyice yoğun bir hâl alıncaya kadar tekrar kaynatınız. Reçel kaynayıp da arzu edilen duruma gelince buna 3/4 fincan limon suyu ilâve ettikten sonra 3 - 4 dakika daha kaynatınız ve bilâhare soğumaya bırakınız.

Soğuyunca da gerekli kaplara koyarak muhafaza ediniz.