PORTAKAL KABUĞU ŞEKERİ

6-7 kalın kabuklu portakal
4-5 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu
Üstü için bir avuç toz şeker

Portakal kabuklarını boyuna 6 eşit dilime ayırınız. Dilimleri enine 1,5 cm. genişliğinde kesip içinde 4-5 su bardağı su bulunan tencereye koyunuz. Orta hararetli ısıda 4-5 dakika kaynatıp suyunu süzünüz. Her seferinde suyunu değiştirerek ve kaynatarak bu işleme 3-4 kere devam edip acısının gitmesini sağlayınız. Son suyunda portakal kabukları yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
Şekeri tencereye koyarak, üzarine 3-4 su bardağı su ilâve ediniz. Orta hararetli ısıda karıştırarak eritiniz. 8-10 dakika kaynatıp, limon suyu ile portakal kabuklarını katınız. Hafif hararetli ısıda portakal kabukları şeffaflaşıncaya kadar kaynatınız.
Soğuyunca herbirini toz şekere bulayıp fırın tepsisine yan yana diziniz. Orta hararetli fırında hafif kurutunuz.

© lezzetler.com tarif no:22348 • adı:PORTAKAL KABUĞU ŞEKERİ • gönderen:çağdaş • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:41