



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KABUĞU ŞEKERLEMESİ

Kalın kabuklu 6 portakal
portakal kabuklarına eşit ölçüde tozşeker
Üzeri için:
150 gr tozşeker

Portakalların kabukları soyulur. Kabuklar hafif tuzlu suda üzerine bir tabak bastırılarak 24 saat bekletilir. Bu süre sonunda tuzlu su süzülür, kabuklar da bol suda iyice yıkanır, sonra bir tencereye konur. Üzerlerine soğuk su dökülür ve kap ateşe oturtulur. Kaynamaya başlayınca ateşten indirilir, suyu süzülerek dökülür. Bu işlem üç defa tekrarlanır. Yani portakal kabukları üç defa kaynama derecesine kadar ateşte tutulur ve üç defasında da içinde kaynadıkları su süzülerek dökülür. Böylece haşlanan portakal kabukları sudan çıkarılır ve doğrama tahtasında 1 cm eninde şeritler biçiminde kesilir. Kesilmiş portakal kabukları tencereye konur. Üzerine eşit ölçüde tozşeker serpidikten sonra, kabukların üzerini örtecek kadar su dökülür. Tencere ateşe oturtulur. Tahta bir kaşıkla hafifçe karıştırılarak şeker eritilir. Hafif ateşte portakal kabukları şeffaflaşmaya kadar pişirilir. Kesilmiş portakal kabukları say-damlaşınca şurubundan çıkarılarak süzülür. Sonra tozşekere bulanır ve birbirlerine değmeyecek biçimde bir ızgaraya dizilerek kurutulur. Portakal kabuğu şekerlemesi bu biçimde 3-4 gün kurutulur ve ancak bundan sonra yenir veya turtaların süslenmesinde kullanılabilir.