



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL KABUĞU ŞEKERLEMESİ

Sıkılan portakalların kabukları önceden çıkarılır. Bu kabukların beyaz yerleri ince ve keskin bir bıçakla ayıklanarak çıkarılır. Sonra kabuklar şerit biçiminde doğranır. Kaynar suya atılır ve bir süre haşlandıktan sonra çıkarılır ve bir bezin üzerine yayarak iyice kurutulur. Kuruyan portakal kabukları tartılır. Bunların ağırlığınca toz şekeri, 1 çorba kaşığı suyla alüminyum bir tencereye konur ve hafif ısıllı bir ateşe oturtulur. Tahta bir kaşıkla karıştırılacak şeker eriyip renk değişince portakal kabukları içine atılır. Karıştırmaya ara verilmez. Şeker ağdalaşp koyu bir renk almaya başlayınca ateşten indirilir ve hafif yağlanmış bir mermerin üstüne boşaltılır. Şekerleme soğuyunca portakal kabuğu parçaları teker teker alınır ve bunlarla pasta ya da turta üstü süslenir.