



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KABUĞU ŞEKERLEMESİ

MALZEMESİ:

4 adet portakal

5 bardak şeker

HAZIRLANIŞI:

4 kalın kabuklu portakalın kabuğu soyulur, yumuşayınca su ile iyice kaynatılır, sıkılarak süzülür ve et makinasından iki defa geçirilir. Bir tencereye konur. Buna üç bardak toz şeker katılır. (Bu ölçüler istenildiği kadar çoğaltılabilir.) Hafif ateşte karıştırılarak pişirilir. Şekeri eriyip suyu da çekildikten sonra ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Bir tabağın içine iki bardak toz şeker konur, soğuyan bu hamurdan fındık büyüklüğünde bir parça alınarak avuç içinde yuvarlatılır ve toz şekerin içine atılır her tarafı iyice şekerlenince başka bir tabağa alınır, böylece devam edilir. Bitince üzerine tabaktaki kalan toz şekerde dökülür donmaya bırakılır. Yarım saat sonra misafire ikram edilecek gayet nefis şekerlemeler elde edilmiş olur.