



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KABUĞU ŞEKERLEMESİ

Malzeme:

3 adet portakal

1,5 su bardağı Tozşeker

3/4 su bardağı su

Portakal kabuğu şekerlemeleri için portakalları soyup iki parmak genişliğinde dilimlere ayırın. Kabukların beyaz posa kısmını mümkün olduğunca özenle soyun.Portakal kabuklarını orta boy bir tencereye yerleştirin. Üzerine su ve şekeri ilave edin. Orta ateşte 15-20 dakika kaynattıktan sonra portakal kabuklarını bir çatal yardımıyla çıkarıp şurubunu hafifçe süzün ve yağlı kağıt üzerine yayın. Soğuyunca kavanoza aktarın.