



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KABUĞU ŞEKERLEMESİ

1 kg portakalın kabuğu
1250 gr toz şeker
250 gr glikoz
5 su bardağı su

Portakalların kabuklarını soyunuz. Ucu sivri ve keskin bir bıçakla, portakal kabuklarının iç tarafındaki beyaz kısmı iyice kazıyınız.

Orta boy bir tencereye su doldurup, kaynamaya bırakınız. Su kaynayınca portakal kabuklarını tencereye atıp, 10 dakika haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, kabukları bir kevgirden süzerek suyunu atınız. Portakal kabuklarını bir kenarda soğumaya bırakınız. Büyükçe bir kaba şekeri, glikozu ve 5 su bardağı suyu koyup, arasına karıştırarak kaynamağa bırakınız. Karışım kaynayıp bir şerbet kıvamını aldığı anda, portakal kabuklarını tencereye atınız. Delikli kepçe ile arasına karıştırarak 45 dakika ya da şeker derecesi ile 25° C'a kadar kaynatıp, tencereyi ateşten indiriniz.

Portakal kabuklarını, bir kevgirden süzünüz. Kevgirde kalan kabukları iyice kuruttuktan sonra, dilediğiniz zaman kullanmak için saklayınız.