



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KOMPOSTOSU

400 gr. şeker (1,5 su bardağı)

3 adet portakal

Portakalların kabuklarını muntazam soyunuz.

Üzerindeki beyaz kısımlarını ayıklayınız.

Kabuklar 1 mm. inceliğinde kıyınız (1 portakalın kabuğu kafi).

Üstünü örtecek kadar suyla ateşe koyunuz.

Kaynama esnasında suyu birkaç defa değiştiriniz, (acılığının gitmesi ve yumuşaması için).

Su ve şekerle bir şurup hazırlayınız.

Portakalları 2'ye bölüp orta kısımlarını sivri uçlu bir bıçakla oyup çekirdeklerini çıkarınız.

Şurubun içerisine 1 portakal ve kabuklarını atınız.

5-10 dakika kaynatıp ateşten alınız.

Portakalların oyuk kısımları alta gelmek üzere kaselere yerleştiriniz.

Soğuk olarak servis yapınız.