



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKAL KOMPOSTOSU

400 gr. tozşeker (1.5 su bardağı)  
3 adet portakal

Portakal kabuklarını dikkatlice soyunuz. Daha sonra da üzerindeki beyaz etli kısımları çıkartınız. Bir portakalın kabuklarını 1 mm. inceliğinde kıyınız. Kabuk kıymıklarını üstünü örtecek kadar suyla ateşe koyunuz. Acılığının gitmesi ve yumuşaması için kaynama esnasında suyu birkaç defa değiştiriniz. Kıvamlı bir şurup hazırlayınız. (Şurubun bir damlasını parmağınızın üzerine koyunuz. Eğer hemen akıyorsa kıvamlı demektir). Portakalları ikiye bölüp, orta kısımlarını sivri uçlu bir bıçakla oyup, çekirdeklerini çıkartınız. Portakalları ve kabuklarını kıvamlı şurubun içine atınız. 5-10 dakika kaynatıp, ateşten alınız.

---