



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKAL KOMPOSTOSU

Portakalın kabuğunu çıkarıp pürüzlerini iyice temizledikten sonra bıçağın ucu ile her tarafını delip bütün olarak soğuk suya atınız. Sonra çıkarıp sıcak suya atınız. On dakika geçince yeniden sıcak su ile değiştirip yeteri derecede yumuşayınca dek kaynatınız. Yine soğuk suya koyup soğuyunca süzünüz. Bu ara portakal kabuklarını çok ince doğrayınız, kaynar suda yumuşayınca dek haşladıktan sonra süzgeçten geçirip diğer tenceredeki şeker şurubuna atınız. Portakalları yavaş yavaş pişirip indiriniz. Soğuyunca portakalları istediğiniz boyda doğrayıp komposto kâsesine diziniz, kabuk kısımlarını da ortasına koyunuz, tatlısını üzerine gezdiriniz.

© lezzetler.com tarif no:54885 • adı:Portakal Kompostosu • gönderen:kanyapar • indirme tarihi:20.09.2024 - 12:41