



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL KOMPOSTOSU

2 adet Yafa cinsi portakal

1 bardak su

10 adet kesmeşeker

Portakal kabukları soyulur, dışında beyaz yerleri bıçakla alınır. Meydana çıkan lop portakal ikiye bölünür. Ortasındaki çekirdek kısmı da bıçakla çıkarılır, bir kaba konur. Kabukları iç beyaz yerleri alınır. Kabuk zar gibi meydana çıkar. Gayet ince olarak kıyılır, bol suda temiz bir kaptaki kaynatılır. On dakika sonra süzülür, üç dört su değiştirilerek hem acılığı gider, hem de pişmiş olur. Piştikten sonra bir bardak su, on adet kesmeşeker ilâve edilir. Beş dakika kaynadıktan sonra ateşten alınır, portakalın üzerine konarak hazırlanmış olur.
