



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL KOMPOSTOSU

Portakalın kabukları çıkarılıp pürüzleri iyice temizlenir. Bıçağın ucu ile her yanı delinir ve bütün olarak soğuk suya atılır. Çıkartılıp sıcak suya atılır. On dakika geçince gene sıcak su ile değiştirilip yeterince yumuşayınca dek kaynatılır. Yeniden soğuk suya koyulur ve soğuyunca süzülür. Bu arada portakal kabukları oldukça ince doğranır. Yumuşayınca dek haşlanır. Sonra süzgeçten geçirilerek başka bir tenceredeki şeker şurubuna atılır. Portakallarla yavaş yavaş pişirilir. Ateşten indirilir. Soğuduğu zaman portakallar istenilen boyda doğranarak komposto kasesine dizilir. Kabuk kısımları ortasına koyulur ve tatlısı üzerine gezdirilir.
