PORTAKAL MARMELADI

6 adet portakal
1 adet limon
3 lt su
2 kg toz şeker

Portakal ve limonları iyice yıkayın. Meyveleri ikiye bölüp suyunu sıkın. Meyve suyunu geniş bir tencerenin içine süzün, suyu ekleyip karıştırın. Meyve suyundan kalan tüm çekirdekleri ve beyaz kabuğu saklayın.
Bir çay kaşığı yardımıyla sıkılmış limon ve portakallardan kalan çekirdeklerle beyaz kabuğu sıyırın. Tüm çekirdek ve beyaz kabukları mendil büyüklüğünde bir tülbentin içine koyun. Tülbenti kenarlarından toplayıp küçük bir kese şeklinde bağlayın.
Son olarak kalan limon ve portakal kabuklarını ince ince dilimleyip tencereye atın. Tülbent kesesini bir iple tencerenin kulbuna bağlayıp meyve suyunun içine bırakın. Tencereyi ateşe koyup kaynatın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp 1,5?2 saat kadar yada sıvı yarıya inene kadar pişirin, tencereyi ateşten alın.
Tülbent kesesini çıkartın suyunu sıkıp çöpe atın.
Tencereye şekeri ekleyin, tekrar ateşe koyun, Orta hararetli ateşin üzerinde şeker eriyene kadar karıştırın. Harlı ateşte 30 dakika haşlayın.
Derin dondurucuda bir çay tabağını 10 dakika tutun. Çıkartın ve içine karışımdan az bir miktar koyun, 5 dakika buzdolabında tutun.
Eğer parmağınızla bastırdığınızda üzeri kabuk tutmuşsa hazır demektir yoksa karışımı tekrar ateşe koyup 5 dakika daha kaynatın. Bu testi kabuk oluşana kadar tekrarlayın.
Marmeladın soğuması için 5 dakika bekletin ve ardından sterilize edilmiş kavanozlara koyup ağzını sıkıca kapatın.



© lezzetler.com tarif no:126475 • adı:Portakal Marmeladı • gönderen:perlit • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:44