



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL MARMELADI

2 kahve kaşığı limon suyu
1,5 bardak toz şeker
2 tane kalın kabuklu portakal

Portakalların kabuğunun sarı kısmı rendelenir. Acısını yok etmek için suyu bir iki kez değiştirilerek kaynatılır. Soğuk sudan geçirilir, ikiye bölünüp çekirdekleri çıkarılır. Et makinesinden geçirilip içine şeker ilâve edilir. Koyulaşınca kadar kaynatılır. Limon suyu da ilâve edildikten sonra bir iki taşım daha kaynatılır ve ateşten alınır. Kavanozda saklanır.