



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL MARMELADI

15 adet portakal

2 adet limon

2 kilo şeker

Portakallar yıkanır, 8 portakalın üst kabuğu gayet ince soyulur, ince makarna şeklinde kesilir ve beş kere suyu değiştirilerek kaynatılır, süzülür. Kalan portakalların üzerindeki kabuklar soyulur, ince ince kesilir. Portakallar dörde bölünüp çekirdekleri çıkarılır. Kesilmiş portakallar ateşe konur, kendi suyunu çekinceye kadar kaynatılır. Şekere süzölmüş limon suyu ilâve edilir. Daha evvel hazırlanan portakal kabuğu ve içler tencereye dökülür. Karıştırılarak ağırlaşmaya kadar kaynatılır. Sık sık bir tabağa damlatarak renginin bozulmamasına dikkat etmelidir. Ağırladıktan sonra kavanozlara boşaltılıp soğuduktan sonra kapakları kapatılır.
