



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL MARMELADI

Su
Toz şeker
4 adet limon
4 adet portakal

Meyveleri yıkayın, kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarın. Meyveleri bir kaba, kabuklarını ise su dolu diğer bir kaba koyun. Kabukların acı tatlarını gidermek için, birkaç kez suyunu değiştirerek kaynatın. Kabukları ve meyveleri, ağırlıklarının yaklaşık iki misli ağırlıkta suyun içinde yaklaşık yarım saat pişirin. Pişen meyveleri ve kabuklarını ağırlıklarıyla eşit miktarda şekerle birlikte, onbeş dakika daha, devamlı olarak karıştırarak pişirin. Pişirdiğiniz marmelatı soğutmadan, kuru cam kavanozlara doldurun, soğuduğunda serin bir yerde saklayın.

