PORTAKAL MARMELADI

Necip Usta

1 kg. portakal
1250 gr. toz şeker
150 gr. su
3 gr. limon tuzu (1 çay kaşığı)

Portakalları bıçağın burnu ile birkaç yerinden deliniz ve sonra bir kapta üzerlerine kapatıncaya kadar soğuk su koyup 6 saat ıslayınız. Sonra suyunu süzüp üzerine su doldurarak kaynatıp 10 dakika orta hararetle haşlayınız. Suyunu süzüp üzerine soğuk su dökerek soğutup sudan çıkarınız. Bir tahtanın üstünde kuşbaşı doğrayarak bir tencereye koyunuz. Suyu ilâve edip orta ateşte 5 dakika kaynatınız.
Şeker ve limon tuzunu ilâve edip 2-3 kere karıştırarak kaynatınız. Kıvamına gelince ateşten alınız. Glikozunu ilâve ediniz. Bir ezme makinesinden tamamen geçirip yarı sıcaklığını kaybedince kavanozlara doldurup ağzı kapalı olarak muhafaza ediniz.

© lezzetler.com tarif no:58161 • adı:Portakal Marmeladı • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:25