



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL PELTESİ

4 portakal (sert ve parlak kabuklu)

250 gr (1+1/4 su bardağı) su 240 gr (1 su bardağı) şeker

Sivri bir bıçakla portakallardan ikisinin kabuklarını soyup beyaz kısımlarını temizleyiniz. Kabukları atıp, soyulmuş portakalları bir kenara bırakınız.

Kalan iki portakalın kabuklarını soyup, uzun şeritler halinde kesiniz. Portakal kabuğu şeritlerini küçük bir tencereye koyunuz. Portakalların beyaz kısımlarını temizleyip, soyulmuş ve temizlenmiş portakalları bir kenara bırakınız.

Küçük tenceredeki portakal şeritlerinin üstlerine suyu dökünüz. Tencereyi orta ateşe oturtup 5-6 dakika, portakal kabukları yumuşayıp kıvrılincaya kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp kabukları delikli kepçeyle çıkarınız. Musluk altında soğuk suyla yıkadıktan sonra, kurulayınız. Kabukları kaynattığınız suyun 150 gramını (3/4 su bardağı) ayırınız. Soyulmuş portakalları, dik durabilmeleri için altlarından bıçakla birer parça kesip, derin bir cam kaseye dizerek bir kenara bırakınız.

Küçük bir tencerede, ayırdığınız 3/4 su bardağı kaynama suyunu şekerle karıştırıp, tencereyi ağır ateşe oturtunuz. Şeker eriyinceye kadar sürekli olarak karıştırınız. Ateşi orta sıcaklığa yükseltip şurubu karıştırmadan, bir çay kaşığı alınıp soğuk suya akıtıldığında topaklaşincaya kadar kaynatınız. Haşlanmış portakal kabuğu şeritlerini ekleyip, şurup pembemsi bir renk alıncaya kadar kaynatmaya devam ediniz.

Tencereyi ateşten alıp içindeki şurubu cam kasedeki portakalların üstüne döküp, kaseyi buzdolabına kaldırarak 2 saat soğutunuz. Kaseyi buzdolabından alıp servis ediniz.

Not: Klasik bir Fransız tatlısı olan portakal pelinesini, akşam yemeklerinden sonra krem şanti ile servis edebilirsiniz.