



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL REÇELİ

4- 5 kalın kabuklu yafa portakal

5- 6 su bardağı şeker

1 çay kaşığı limon tuzu veya 1 limon suyu

Portakalların kabuğu en ince rende ile rendelenir, yıkanır.

Bol su ile haşlanır. Suyu 1 kere değiştirilir.

Soğuyunca boyuna dörde bölünüp bir parmak genişliğinde dilimlenir.

Tencereye bir kat portakal, bir kat şeker olarak yerleştirilir, hafif ateşte kaynatılır.

Kıvamına gelince üzerinde biriken köpük alınır. Limon tuzu veya limon suyu konup bir süre daha kaynatılıp ateşten alınır. Ilıyınca kavanozlara boşaltılır.

Not: Reçelin kıvamı şöyle anlaşılır: Bir çorba kaşığı reçel suyu tabağa konur. Biraz soğuyunca tabak sağa sola eğilir. Eğer çabuk akıyorsa reçel suludur; kaynatmaya devam edilir.

[ML® Vanilyalı İncir Reçeli için tıklayın](#)