PORTAKAL REÇELİ

5 adet portakal
1 kg şeker
1 limon suyu

Portakalların kabukları rendeyle çıkarılır. (Turuncu kısımları) Tencereye bol su konur portakallar konur, kaynayınca suyu dökülür, yeni su konur. Bu işlem 4 kez tekrarlandıktan sonra pertakallar doğranır, beyaz lifleri temizlenir. Tencereye konur, üzerine 3 su bardağı sıcak su, şeker ve limon suyu eklenir. Yarım saat daha pişirilir. Soğuyunca kavanoza konur.

ML® Kiraz Reçeli için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:21141 • adı:Portakal Reçeli • gönderen:annebebek • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:38