



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL REÇELİ

1 kilo yafa portakalı
1 tatlı kaşığı limon suyu
1,5 kilo şeker

Portakalların kabuklarındaki parlaklığın gitmesi için dış kabuklarını hafif rendeleyiniz. Portakalları yıkayınız. Bol suyla ateşe koyunuz. Su kaynamaya başlayınca 10 dakika kaynatınız. Kaynadıktan sonra suyunu süzüp tekrar soğuk su koyup kaynatınız. Tekrar soğuk suya atıp 1 saat sonra istediğiniz şekilde doğrayınız. Bir tencereye şekeri ve 2 bardak suyu koyup kaynatınız. Şurup halini alınca doğranmış portakalları atıp pişirip reçel kıvamına gelinceye kadar pişirmeye devam ediniz. Limon suyunu da ilave ederek ateşten indiriniz.