



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL REÇELİ

5 adet küçük portakal
1 kg. şeker
1 adet limonun suyu
Yarım litre su (4 su bardağı)

Reçele en uygun olan portakal, normal olgunlukta Yafa cinsi olanıdır. Portakalın, kabuğunu ince bir rendeyle Rendelerek veya keskin bir bıçakla dikkatli bir şekilde soyarak çıkarınız. Soyduğunuz portakalları bir tencerede suyla kaynatınız. Kaynar sudan çıkardığınız portakalları soğuk sudan geçirerek, acısını çıkarınız. Bu işlemi bir kaç kere tekrarlıyorsanız, portakalların acısı iyice çıkar. Bu işlemden sonra portakalları yuvarlak dilim halinde kesip ya da doğrayınız. Çekirdekleri varsa çıkarınız. Reçel tenceresine şeker ve suyu koyunuz. Hafif ateşte ısıtarak şekeri eritiniz. Bir süre sonra şurubunuz kaynamaya başlayacaktır. O zaman içine portakal dilimlerini atınız. Kaynatmaya, kıvamı gelinceye kadar devam ediniz.

Bildiğimiz usullerden birini kullanıp kıvamı kontrol ediniz. Bitimine yakın limon suyunu ilave ederek bir iki taşım daha kaynatıp ateşten indiriniz.

Biraz soğutup temiz kavanozlara koyup, serin bir yerde kullanılmak üzere saklayınız.