PORTAKAL REÇELİ

5 kalın kabuklu portakal
1 kilo şeker
1 limon

Kalın kabuklu portakallardan 4-5 tane alınıp yıkandıktan sonra üzerleri gayet hafif kazınır ve ateşte kaynayan bol suyun içine atılır. Piştiğini anlamak için kalın bir iğne batırmalı. (Portakal iğneden düşerse piştiği anlaşılır.) Piştikten sonra bol soğuk su ile yıkanır. Ortadan ikiye bölünüp keskin bir bıçakla dilimlere ayrılır. İçindeki zarları makasla kesilerek alınır ve dilimler küçük parçalara ayrılarak üst üste gelmemek şartiyle bir tepsiye dizilir. Bir kilo şeker, altı bardak su ile tencereye konur. Kaparken limonla kestirilir. Portakal parçaları zedelenmeden şurubu içine çekinceye kadar kaynatılır. Sonra ateşten indirilerek soğumaya bırakılır.

© lezzetler.com tarif no:27061 • adı:Portakal Reçeli • gönderen:Nermin Aşar • indirme tarihi:29.03.2024 - 18:02