PORTAKAL REÇELİ

Portakalın kabuğunu soyup dilim dilim ayırdıktan sonra, iç taraftaki damarları kesip, iki tarafın ince zarlarını çizerek çekip çıkarınız. Fakat dilimleri bozmamaya dikkat ediniz. Dilimleri, 1,280 kilogram portakal için 2,5 kilo kestirilmiş koyu ve ılık şekere koyup hafif ateşte iki taşım kaynattıktan sonra delikli kepçe ile bozmadan tepsiye alınız. Tepsiyi biraz meyilli bırakıp, ertesi ğün süzülen suyu şekerle kaynatınız. Koyulaşınca, gene dilimleri koyup iki taşım sonra çıkarınız. Üçüncü kez böylece pişirdikten sonra kavanoza koyup soğumaya bırakınız. Soğuduktan sonra iki kat kâğıtla örtüp saklayınız.

Not: Portakalın olgun olduğu; sertliğinden, ağırlığından ve kabuğunun düz ve perdahlı oluşundan anlaşılır. İri portakallarda ince kabuğa az rastlanır. Bunların iyicelerini orta irilikte olanlarından seçmelidir.

© lezzetler.com tarif no:55280 • adı:Portakal Reçeli • gönderen:bostan • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:51