PORTAKAL REÇELİ

4 adet kalın kabuklu portakal
1,5 kg. toz şeker
1,5 limon

Portakalın kabuklarını ince gözlü rende ile hafifçe rendelenir. Birkaç yerinden kürdanla delinir. Soğuk su içine bırakılarak 24 saat bekletilir. Veya haşlanırken suyu iki defa değişitirilerek haşlanır. Soğuyunca yarım dairelere veya boyuna parçalara kesilir. Küçük parçalara doğranır. 1,5 kilo şeker, 1 litre su ile ateşe konur. Lokumlar katı hale gelince portakallar atılır. Yavaş yavaş kaynatılarak kıvamına gelince 1,5 limon sıkılır. Bir taşım kaynatılır ateşten alınır. Kavanozlara boşaltılır.

© lezzetler.com tarif no:58918 • adı:Portakal Reçeli • gönderen:sihirli parmaklar • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:09