



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PORTAKAL REÇELİ

5 adet portakal  
2 su bardağı şeker  
Su

Portakalları iyice yıkayın ve bütün olarak tencereye koyun. Üzerini geçecek şekilde su ekleyip 10 dakika kaynatın. Bu suyu süzüp tencereye yeniden su koyun, portakalları içine atın ve 10 dakika daha kaynatın. Tekrar süzün, bu işlemi portakalın kabuğundaki acılığın gitmesi için yapıyoruz. Portakalı ince dilimlere halinde kesin, ortalarındaki kısmını sıyırıp rulo şeklinde sarın, tencereye sıkı sıkı dizin. Üzerine şekeri koyup bir miktar su ilave edin ve 15 dakika -şeker eriyip portakal biraz daha pişinceye kadar- pişirmeye devam edin. Soğutup kavanozlara aktarın. Kahvaltıda kaymak ya da tereyağlı ekmekle harika bir sunum oluyor. Anadolu'da bir çok yörede tatlı olarak da ikram ediliyor.