



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL ŞEKERLEMESİ

Üç dört adet portakalı zedeleden soyunuz. Suyunu akıtmadan dilim dilim ayırınız. Bir karış boyunda çok ince ve yuvarlak ve uçları sivri tahtadan yapılmış çubuklara dilimlerin kabuğa gelen yönlerinin ortalarından saplayınız ve birer kalburun deliklerine çubukların alt taraflarını sokup diklemesine durdurunuz. İki saat kadar böylece bırakınız. Sonra şekeri yakmadan akide kıvamına getirip bir miktar bekletiniz. Sıcaklığı biraz geçtikten sonra çubuklardan tutup ve portakalları şekere batırıp hemen çıkarınız. Kalburun deliklerinden, önce yapıldığı gibi, çubukları diklemesine durdurunuz. Soğumaya bırakınız. Soğuyunca parmak ile yavaş yavaş dürterek dilimleri, değneklerden tabağa düşürüp düzgünce diziniz.

Not: Eğer şeker damlayıp kalbur bozulur diye endişeye düşülürse bir kenarlı kaba kum doldurunuz. Portakallar, şekere batırıldıktan sonra çubukları kuma saplayıp dik durmasını sağlayınız.