



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL ŞERBETİ

7 büyük portakal
30 gr limontuzu
1 kg (4 su bardağı) şeker
2+1/2 su bardağı su

Portakalların kabuklarını soyunuz. Beyaz kısımlarını temizledikten sonra, portakalları küçük parçalar halinde doğrayınız. Çekirdeklerini ayıklayıp atınız. Cam bir kavanoza doğranmış portakalları koyup, üstüne limon tuzunu ve şekeri serpiniz. Kavanozun ağzını kapatıp, buzdolabında 24 saat dinlendiriniz. Kavanozu buzdolabından alıp, içindikileri bir tülbentten büyük bir kaba süzünüz. Tülbentte kalan malzemeyi iyice sıkıp, kalan posayı atınız. Kalan 1 portakalı yıkayıp enlemesine dilimleyiniz. Her dilimi yarıya kadar kesip, bardakların kenarına takınız. Hazırladığınız portakal şerbetini bir kepçeyle bardaklara boşaltıp, servis ediniz.