



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL ŞURUBU

1 kg toz şeker
6 adet portakal
2.5 su bardağı su
4 adet limonun suyu

Portakalı bol suda iyice yıkayıp, kabuklarını soyun. Ufak ufak doğrayıp, çekirdeklerini ayıklayın ve cam bir kap içine koyun. Üzerine toz şekeri dökün, macun kıvamına gelinceye ve şekerler tamamen eriyinceye dek ezin. Limon suyunu portakalların dökün ve portakal parçalarını ezmeye devam edin. Portakallar iyice ezilip hamur haline geldiklerinde 2.5 su bardağı su katıp, iyice kanştırın ve süzgeçten geçirip şurubunu süzün. Elde ettiğiniz şurubu bir şişeye boşaltın. Servis yapacağınız zaman bir bardağa iki parmak şurup koyup üzerini suyla tamamlayın.