



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKALLI IKOLATA

2 adet kalın kabuklu portakal
1 su bardađı su
1 su bardađı toz Őeker
150 gr. eritme çikolata
20 gr. margarin

Portakalları dörde bölün. Kabuklarını zedelemekten dikkatlice kesin. Küçük bisküvi kalıplarıyla portakal kabuklarından Őekiller çıkartın, kaynar suya atın. 5 dakika kaynatın. Sudan çıkartıp süzün. Bu işlemi 2 kere daha tekrarlayın. Her defasında suyu değişitirin. Bir kaptaki su ve Őekeri karıştırın. Hafif ateşte Őeker eriyene kadarsuyu kaynatmadan karıştırın. Portakal kabuklarını da ekleyerek kaynatın. Ocağı kısın ve 5-10 dakika kaynatın. Portakalları bir fırın ızgarası üzerine koyarak kurutun. Çikolatayı ve margarini küçük bir tencerede karıştırın. Hafif ateşte çikolata eriyene kadar karıştırmaya devam edin. Daha sonra portakal kabuklarını bir maşa yardımıyla çikolataya batırın. Çatalla çıkararak alüminyum folyo üzerinde kurumaya bırakın.