



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLENMİŞ PORTAKAL KABUĞU

4 büyük portakal
250 gr (1 su bardağı) toz şeker
1/2 su bardağı su
1 kahve kaşığı vanilya esansı

Portakalların kabuklarını soyup, beyaz kısımlarını temizleyerek, ince-uzun şeritler halinde kesiniz. Portakal kabuğu şeritlerini orta boy bir tencereye koyup, üstlerini örtecek kadar su ekleyerek, tencereyi harlı ateşe oturtunuz. Su kaynayınca ateşi kısip, kabukları 10 dakika, yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, kabukları musluğun altında soğuk suyla çalkalayarak, kağıt peçeteyle kurulayınız. Şekeri ve 1/2 su bardağı suyu, küçük bir tencereye koyunuz. Tencereyi ağır ateşe oturtup, sürekli karıştırarak şekeri eritiniz. Ateşi biraz kısip, şurubu kaynatınız. Şuruptan biraz alıp ılıttıktan sonra, işaret parmağıyla baş parmak arasında çektiğinizde kısa ip gibi olana kadar kaynatmaya devam ediniz. Şurup bu kıvama gelince tencereyi ateşten alıp, pişirdiğiniz portakal kabuklarını ve vanilya esansını katarak, en az 1 saat bir kenarda bekletiniz. Portakal kabuklarını süzüp (yada şurubuyla birlikte), ağzı sıkıca kapanan bir kavanoza boşaltarak, kullanana kadar buzdolabında saklayınız. (Şekerlenmiş portakal kabuklarını, kullanmadan önce kurulayınız.)

Not: Kek ve tatlıları süsleyebileceğiniz portakal kabuğu şekerlemesini, grupta ve buzdolabında 2-3 hafta saklayabilirsiniz. Aynı yöntemle, limon kabuğu şekerlemesi de yapılabilir.