



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ALTIN PORTAKAL

Ümit Usta

Portakal kabuğu

Tozşeker

Ceviz

Tarçın

Petibeur bisküvi

1/2 adet limon suyu

Üzerine:

Hindistancevizi ya da badem

İstediğimiz kadar portakal kabuklarını, her gün suyunu değiştirmek şartıyla 3-4 gün su dolu bir kaptaki bekletelim ki acısı çıksın.

Bu portakal kabuklarını, 1 su bardağı su ile birlikte ocağa koyup, püre kıvamına gelinceye kadar pişirelim.

Aynı oranda tozşeker ilave edip, marmelat kıvamına gelinceye kadar kaynatalım.

Limon suyunu ilave edip 1-2 dakika kaynattıktan sonra, ocaktan indirelim ve soğumasını bekleyelim.

Soğuduktan sonra, rendelediğimiz bisküvileri ve bıçakla kıydığımız cevizleri ilave edip, koyu kıvama gelinceye kadar yoğuralım.

Elimizi ıslatıp, avucumuzun içinde yuvarlak toplar yaparak, içinde hindistancevizi rendesi olan tepsiye koyup, sallayalım.

Hindistancevizi, portakal toplarının her tarafına yapıştığı zaman, her birine bir kürdan tutturarak, servis yapalım.