



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜTÜN PORTAKAL MARMELATI

1,3 kg portakal (yıkamış)
2 limon (yıkamış)
7-1/2 su bardağı soğuk su
3 kg toz şeker

Portakal, limon ve suyu büyük bir tencereye koyup, harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca kısıp, tencerenin kapağını kapatarak 1,5 saat, portakallar yumuşayana kadar pişiriniz. (Meyvelerin pişip pişmediğini, sivri bir bıçak batırarak anlayabilirsiniz.)

Tencereyi ateşten alıp, maşayla portakalları çıkararak, bir tabakta ılınmaya bırakınız.

Portakallar ılınınca, kabuklarıyla birlikte doğrayıp, çekirdeklerini çıkarınız. Çekirdekleri tülbente bağlayıp, tenceredeki suya bırakınız. Tencereyi harlı ateşe oturtup, 10 dakika kaynatınız. Ateşi kısıp, tülbentteki çekirdeklerin suyunu kaşıkla ezerek çıkardıktan sonra, tülbenti çıkarıp atınız.

Doğranmış portakalları ve şekeri katıp, tahta bir kaşıkla şeker eriyene kadar karıştırınız. Ateşi yükseltip, marmelatı 15-20 dakika kaynatınız. (Marmelatın istenen kıvama gelip gelmediğini anlamak için, tabağa bir kaşık marmelat koyup biraz ılıdıktan sonra parmağınızla bastırınız. Marmelat buruşursa olmuş demektir. Henüz olmamışsa biraz daha kaynatıp yeniden deneyiniz.) Tencereyi ateşten alıp, marmelatı 10 dakika bir kenarda bekletiniz. (Böylece kabukların yukarı çıkması önlenir.)

Marmelatı kuru ve ısıtılmış kavanozlara boşaltıp, kavanozların kapaklarını kapatarak serin bir yerde saklayınız.