



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PORTAKAL KABUĞU

2-3 adet kalın kabuklu portakal
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı margarin
1 büyük paket sütsüz çikolata

Portakallar kabukları parçalanmadan soyulur. Sonra kabuklar kurabiye kalıplarıyla şekilli kesilir. Kaynayan suya atılır, 4-5 dakika haşlanır, suyu süzülür. Bu işlem 3 kere tekrarlanır. Diğer kaptaki şeker ve su kaynatılır. Acısı çıkmış kabuklar üzerine atılır. Kısık ateşte 10 dakika pişirilir. Daha sonra kalbur ya da fırın ızgarası üzerine kabuklar dizilir ve kurutulur. Margarin ve çikolata bir kabin içinde eritilir. Maşayla tutarak portakal kabukları çikolataya batırılır. Yağlı kağıda konur ve kurutulur.