



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PORTAKAL ŞEKERLEMESİ

Malzeme:

4 adet kalın kabuklu portakal

1 su bardağı toz şeker

1/4 su bardağı su

200 gram bitter çikolata

1 çorba kaşığı krema

Portakalları iyice yıkayıp kuruladıktan sonra kabuklarını ince şeritler halinde kesin. Derin bir tencereye suyu aktarın. Su kaynayıncaya portakal kabuklarını ilave edin. Suyun rengi sararıncaya kadar birkaç dakika haşlayıp portakalları içinden alın. Temiz su ilave edip aynı işlemi 3 kez tekrarlayın. En son suyu süzdükten sonra kabukları soğuk sudan geçirin. Başka bir tencerede su, tozşeker ve portakal kabuklarını yaklaşık 10 dakika daha kaynatın. Portakal kabuklarını son kez süzüp soğumaya bırakın. Çikolatayı benmari usulü eritip kremayı ilave ederek sosun incelmesini sağlayın. Portakal kabuklarını hazırladığınız bu sosa batırıp yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirin. Oda sıcaklığında soğuttuktan sonra buzdolabında 1 gün bekletin. Servis yapın.