



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜDE PORTAKAL REÇELİ

6 adet kalın kabuklu portakal
2 su bardağı şeker
1 adet limon

Portakalların renkli kabukları kalmayacak şekilde remdelenir. Beyaz kısımları alınmaz. Dödüklü tencereye konur. Üzerini geçecek kadar su bırakılır. Kapak kapatılır. Buhar çıktıktan sonra 15 dakika haşlanır. Sıcak sudan alınır, su dökülür, 1 saat soğuması için beklenir. Sonra boyuna dört parçaya kesilir ve dilimlenir. Dödüklü tencereye atılır, şeker eklenir. Kapak kapatılır. Buhar çıkmaya başlayınca 10 dakika pişirilir. Süre dolunca ateşten alınır. Limon suyu katılır, bir taşım pişirilir. Sıcakken kavanozlara doldurulur. Ters çevrilir, bir gece bekletilir.



Fotoğraf "maskeli" tarafından gönderildi. 04.02.2021