



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PORTAKAL KABUĞU ŞEKERLEMESİ

2 tane portakal
1 tane portakal suyu
1,5 su bardağı şeker
2 litre su
1 tatlı kaşığı margarin

Portakalların kabuklarını soyun.

Kabukları jülyen doğrayın.

Bir adet portakalın suyunu sıkın.

Fırınınızı 130 dereceye ayarlayın. Portakal kabuklarını fırın teline dizin ve yaklaşık 30 dakika pişirin.

Bir tencereye 2 litre su ilave edin katın ve kaynatın.

Su kaynadıktan sonra fırından çıkan portakal kabuklarını ilave edin 2-3 dakika haşlayın.

Kaynattığınız kabukları süzgeç yardımıyla çıkarın.

Bir tencereye 1 su bardağı şeker ve sıkılmış olan portakal suyunu ilave edin ve şeker eriyene kadar margarinle birlikte karıştırın.

Daha sonra portakal kabuklarını ilave edin ve kabuklar parlak bir görünüme gelene kadar pişirin.

Piştikten sonra bir tepsi içine toz şeker ilave edin ve pişirdiğiniz portakal kabuklarını tek tek şekere bulayın.

