



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## MEYVE KURUSU

Portakal ( Siz hangilerini isterseniz)

Mandalina

Limon

Elma

Ayva

Kumkat

Havlu kağıt

Kurutulacak meyveler kabuğuyla güzelce yıkanır. Daha sonra ince ince dilimlenir. Kalın kesilirse kurumaz bozulur ve nahoş durumlar oluşabilir. Dilimlerin her iki yüzleri havlu kağıt yardımıyla kurulanır. Yeni bir havlu kağıda tabanı 2 kat yapıp 4-5 dilim portakalı diziyorum. Üzerini havlu kağıt ile örtüp radyatörün üzerine koyuyorum. 2-3 gün içinde kurumuş oluyorlar. Zaten sertleşmelerinden anlarsınız. Petek büyüklüğüne ve sayısına göre değişir ama, tek seferde bir sürü meyve kurutulmuş oluyor. Sonuç harika, lezzet mükemmel, evinizin mis gibi portakal bahçesi kokusu da cabası.

