



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL ÇİÇEĞİ REÇELİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 kg. portakal çiçeği
1 kg. şeker
5 su bardağı su
1 kahve fincanı limon suyu

YAPILIŞI

Çiçeğin ortasındaki sarı tohum itinayla çıkarılarak beyaz yapraklar kullanılır. Yapraklar kaynamakta olan bir tenceredeki suya atılıp birkaç taşım kaynatılır. Pişip pişmediğini anlamak için bir yaprak çıkartılır ve iki parmak arasında ezilerek kontrol edilir. Pişmişse yaprağın karları birbirinden ayrılır. Ateşten alınır. Bol soğuk suda yıkanır. Bir süzgece konulup limon suyu ile harman edilir. Yüzünü kapatacak kadar limonlu su ile bir tepsiye yayılarak güneşte bırakılır. Birkaç saat güneşte beyazlaşması beklenir. Öbür tarafta şekerle yumuşakça bir şurup hazırlanır. Yapraklar süzülüp bu şuruba atılır. Reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Ateşten indirilmeden önce limon suyu eklenerek bir taşım daha kaynatılarak ateşten alınır.