



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKAL ÇUBUKLARI

Keskin bir bıçakla portakalın kabuğunu elden geldiğince ince soyunuz. Kabukta beyaz zar kalmışsa dikkatle kazıyıp, kibrit çöpü uzunluğunda kestikten sonra, çok ince şerit biçiminde bölünüz. Çubukları bir tencereye boşaltıp, üstlerini aşacak kadar su koyarak harlı ateşte kaynatınız. Kaynamaya başladıktan sonra 5-8 dakika, kabuklar yumuşayıp yuvarlak biçim alıncaya kadar tencereyi ateşte tutunuz. Tencereyi ateşten alıp suyunu süzdükten sonra, çubukları soğuk suya atarak diriltip, suyunu yeniden süzünüz. Portakal çubuklarınız kullanılmaya hazırdır.

Not: Portakal çubukları portakal kabuğunu değerlendirmek için iyi yol olup, tatlıları süslemede kullanılabilir. Portakal çubukları genellikle portakal peltesi, tatlı sufle yada musu, bazen de kek ve kurabiyeleri süslemede değerlendirilebilir.

---