



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKAL KABUĞU ÇEVİRMESİ

Dört parçaya soyulmuş portakalın ince kabuklarını şerit gibi ve kesip saat zembereği gibi bükerek açılmaması için iğne ile delerek ipliği bir taraftan diğer tarafa geçirerek diziniz. Sonra kaynar suda haşlayıp kevgire alarak üzerine soğuk su geçiriniz. Acısının tamamıyla çıkması için üç, dört kez bu biçimde haşlayıp soğuk sudan geçiriniz. Bir bez aralayıp ezmeyecek kadar bastıra bastıra suyunu alınız. 1,280 kilogram suya 2 kilo şeker kestirip içine atarak kaynatınız. Kıvamına gelince indirip iyice soğuduktan sonra iplikleri çıkarıp, ağzını kağıtla örtüp saklayınız.

© lezzetler.com tarif no:44801 • adı:Portakal Kabuğu Çevirmesi • gönderen:ironi • indirme tarihi:08.04.2025 - 06:28