



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KABUĞU REÇELİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

8-10 tane kalın kabuklu (yafa portakalı gibi) portakal
5 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı limon suyu

Portakallar iyice yıkandıktan sonra dışının parlak ve turuncu kısmı ince olarak soyulur ve atılır. Yeniden yıkandıktan sonra beyaz ve etli kısmı elle soyulur ve 3 mm eninde, 10 mm kadar uzunlukta doğranır. Sonra bol suda haslanır.
Haslanan portakal kabukları süzülür, bol sulu bir kaba alınırlar. Acele değilse 1-2 gün çeşme suyunda ara ara suyu değiştirilerek bekletilir.
Bir tencereye 5 su bardağı toz şeker alınır. Üzerlerine 2 su bardağı su konduktan sonra 10-15 dakika kaynatılır. Sonra portakal kabukları konarak kaynatma sürdürülür. Reçel kıvamına gelince 2 yemek kaşığı limon suyu konduktan sonra bir tasım daha kaynatılır. Sonra ocaktan indirilir ve üzerine bir tülbent geçirilerek güneşe konur.