PORTAKAL KABUĞU REÇELİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

8-10 tane kalın kabuklu (yafa portakalı gibi) portakal
5 su bardagı toz seker
2 yemek kasıgı limon suyu

Portakallar iyice yıkandıktan sonra dısının 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 dogranır. Sonra bol suda haslanır.
Haslanan portakal kabukları süzülür, bol sulu bir kaba alınırlar. Acele değilse 1-2 gün çesme suyunda ara ara suyu degistirilerek bekletilir.
Bir tencereye 5 su bardagı toz seker alınır. Üzerlerine 2 su bardagı su konduktan sonra 10-15 dakika kaynatılır. Sonra portakal kabukları konarak kaynatma sürdürülür. Reçel kıvamına gelince 2 yemek kasıgı limon suyu konduktan sonra bir tasım daha kaynatılır. Sonra ocaktan indirilir ve üzerine bir tülbent geçirilerek güneşe konur.

© lezzetler.com tarif no:107195 • adı:Portakal Kabuğu Reçeli (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:03.05.2024 - 11:15