



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL KABUĐU REĐELİ

- 1 kilo portakal
- 1 kilo řeker
- 3 su bardađı su
- 1 şorba kaşığı limon tuzu
- 1 adet tarçın

Portakalların kabuklarını dilim dilim olacak şekilde soyun. Kabukları rulo yapıp kúrdanla sabitleyin. Úzerine bolca su dökün. Bir gece suyun içinde bekletin. Daha sonra su ve şekeri tencerede kaynatın. İçine suda bekletilmiş ve süzülmüş portakal kabuklarını ekleyip reğel kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Ocaktan almadan limon suyu ya da limon tuzu ekleyip soğumaya bırakın.
