



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

10 Portakal
1 kg şeker
1 çay kaşığı limon tuzu (ya da 1/2 limon suyu)

Portakalın üst delikli yüzeyini rendenin ince yüzeyiyle rendeleyin. İç kısmını keserek, kabukların, dilimleyin (8 parça kadar olur). Bu kabuk dilimlerini kaynayan suya atın ve yumuşayınca kadar kaynatın. Çıkartıp soğuk suya aktarın ve 3 - 4 gün boyunca, günde iki defa suyu değiştirin ki acı suyu çıksın. Kabukları kendi etrafında sararak spiral şekil verin ve yorgan iğnesi geçirilmiş kalınca bir ipe dizin büyükçe bir tencereye dizin. 1 kg kadar şeker ve üzerini örtecek kadar su ekleyin ve pişirin. Koyu bir şurup olduğunda limon tuzunu da ekleyip ateşten alın. Soğuyunca ipten çıkartın, kavanozlara dağıtın, üzerine şurubu gezdirin.
