



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

3 su bardağı kadar minik dilimlenmiş portakal kabuğu
4 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 su bardağı portakal suyu
3-4 adet karanfil
Yarım limon suyu

Portakalların kabuğu biraz daha kalın olanlar tercih edilir. Soyduktan sonra küçük küçük doğranır. Su dolu bir tencereye konup, 15 dakika kaynatılır. Bir kez kaynatmak yeterli geliyor. Daha sonra kaynayan kabuklar süzgece konur ve ılınmaları beklenir. Bu arada aynı tencerede şeker, su ve portakal suyu karıştırılıp kaynatılır. Daha sonra portakal kabukları ve karanfiller de tencereye katılır, kısık ateşte 45 dakika kaynatılır. Biraz kıvam almaya başlayınca limon suyu eklenir. 10 dakika daha kaynatılır. Bir kaşıkla şuruptan tabağa damlatılınca akışkan değilse, olmuş demektir. Çünkü tüm reçeller durdukça daha kıvamlı bir hal alacaktır. Sıcakken reçeli cam kavanozlara koyup kapakları açık tutulur. Soğuyunca kavanozların kapakları kapatılır ve buzdolabında saklanır.

