



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

3 kilo portakal
1 kilo şeker
2 tatlı kaşığı limon suyu
1200 ml su

Öncelikle portakal kabuklarını doğramaya başlayın. Ardından kabukların içerisinde kalan beyaz bölgeleri bıçakla iyice temizleyin. Portakal kabuklarını birkaç kez suda yıkayın ve gecedan sabaha dek su içinde kalmalarını sağlayın. Kaynayan bir tencereye kabukları ekledikten sonra birkaç dakika kadar haşlayın. Sonrasında ise buzlu bir suya portakal kabuklarını aktararak işlemi birkaç kez yineleyin ve bir köşede bekletin. Bu sırada reçelin şerbetini hazırlamaya başlayın. Şeker ve suyu beraberce kaynatın. Şerbet kaynadığı esnada da limon suyu ilavesi yapın. Üç dakika daha kaynatın. En son, portakal kabuklarını şerbet karışımı içerisinde ilave ederek karıştırmaya başlayın. Elli dakika boyunca pişirme işlemini sürdürün.

