



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

4 adet portakalın kabuk kısmı
2 su bardağı şeker
1 su bardağı arındırılmış su
1 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu

Bir tencerenin içine portakal kabuklarını kesip ekleyin.
Üzerine arındırılmış su ve portakal suyunu ilave edip karıştırın.
Son olarak şekeri ekleyip 15 dakika boyunca reçeli tencerenin dibinin tutmaması için karıştırmaya devam edin.
Ardından temiz bir cam kavanoza karşımlı ilave edin.
Kahvaltılarınız için olan portakal reçeli hazır.

