



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

<https://www.droetker.com.tr>

4 - 5 adet portakal (orta boy)
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
5 çay bardağı su
1 kg toz şeker
6 - 7 adet karanfil

Rendenin ince tarafını kullanarak portakal kabuklarının dış yüzeylerinden çok ince bir tabaka alın. Kabukları ayırıp 0,5x2 cm boyutlarında ince şeritler şeklinde kesin. 250 g kesilmiş portakal kabuğunu bir tencereye alın. Üzerini kapatacak kadar su ekleyin ve 20 dakika kaynatın. Sürenin sonunda acılığı gitmediyse suyunu süzüp tekrar su koyun ve kaynatın.

Acılığı giden portakal kabuklarını süzün ve tencereye alın. 5 çay bardağı su ve karanfilleri ilave edin. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı portakal kabuklarının üzerine dökün, yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynamaya başladığında 2 dakika daha kaynatın. Sonra kalan şekeri ekleyin ve karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ocağı kısın ve 3 dakika daha kaynatın. Süre sonunda tencereyi ocaktan alın ve arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun.

Reçeli metal kapaklı kavanozlara doldurun. Ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin. Tanelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.

