



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL KABUĐU REĐELİ

5 adet portakal kabuđu
3 su bardađı toz řeker
4 su bardađı su
3-4 damla limon suyu

Portakalların kabuklarının içerisindeki beyaz kısımları bıçakla temizleyelim, daha sonra bıçakla ince ince doğrayalım.

Portakal kabuklarını suyun içerisinde 1 gece bekletelim, acı suyunu atacaktır.(portakal kabuklarını haşlama işlemi ile de acı suyunu atabiliyorsunuz ama o zaman portakalın tamamen tadı gidiyor. Sadece 1 gece suda bekletildiğinde yeterli geldi bence)

Tencereye su ve şekeri alıp kaynatalım. Kaynadıktan sonra portakal kabuklarını şerbetin içerisine atalım. ReĐel kıvamına gelinceye kadar kaynatalım ve ocaktan indirmeye yakın 3-4 damla limon suyu ekleyelim.
