



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

5 tane kalın kabuklu portakal  
1 kg şeker  
2 su bardağı su 1 limon suyu yada 1 gr limon tuzu

Portakalların kabukları hafifçe rendelenir. Rendelenen kabuklar dilimler halinde soyulur ve rulo şeklinde sarılarak ipe dizilir.

Kabuklar acı suyunun çıkması için bir gün suda bekletilir ve suyu sık sık değiştirilir.

Suda bekletilen kabuklar yumuşayınca kadar haşlanır daha sonra süzülerek bir kaba alınır.

Su ile şeker kaynatılıp koyu bir şurup hazırlanır, süzölmüş kabuklar ipten çıkarılarak şuruba ilave edilir.

Hafif ateşte köpükleri alınarak kıvama gelinceye kadar pişirilir.

Ocaktan indirilmeden 2-3 dakika önce 1 limon suyu veya 1 gr limon tuzu ilave edilir sıcak halde kavanozlara doldurulur.