PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

10 tane portakal
5 su bardağı toz şeker

Portakalları soyup, acılığının gitmesi için bu kabukları birkaç kere haşlayıp süzün. Şekeri ve üzerini iki parmak kadar geçecek suyu bir tencerede kaynatın ve içerisine küçük küçük kestiğiniz portakal kabuklarını katın. Reçel kıvamına gelince ateşten alıp soğutun. Kavanozlara dökün ve kapaklarını kapatın.

© lezzetler.com tarif no:23198 • adı:Portakal Kabuğu Reçeli • gönderen:aylinakışık • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:51