



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

150 gr portakal kabuğu
2 çorba kaşığı limon suyu
1,5 kilo şeker
3 su bardağı su

Bir tencereye portakal kabuklarını koyup bol su ile kaynatın. Sıcak sudan çıkarıp bol sulu bir kaptaki 24 saat bekletin. 24 saat sonra bir tencereye şeker suyu koyup kaynatın. Doğranmış portakal kabuklarını da ilave ederek pişirin. Kabuklar parlak hale gelinceye kadar pişirmeye devam edin. Limon suyunu da koyarak ateşten alın.

Not: Pasta süsü olarak da kullanabilirsiniz.