PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

Dört parça, soyulmuş portakalın ince kabuklarını şerit gibi ve ince kesip saat zembereği gibi bükerek açılmaması için iğne ile delerek ipliğe, bir taraftan diğer tarafa geçirerek diziniz.. Sonra kaynar suda haşlayıp kevgire alarak üzerine soğuk su geçiriniz. Acısının tamamiyle çıkması için 3 - 4 kez bu şekilde haşlayıp soğuk sudan geçiriniz. Bir bez aralayıp ezmeyecek derecede bastıra bastıra suyunu alınız. 1,280 kilogram suya 2 kilo şeker kestirip içine atarak kaynatınız. Kıvamına gelince indirip iyice soğuduktan sonra ipliklerini çıkarıp, ağzını kâğıtla örtüp saklayınız.

© lezzetler.com tarif no:55281 • adı:PORTAKAL KABUĞU REÇELİ • gönderen:bostan • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:43