PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

Portakalların evvelâ haricî satıhlarını yıkamalıdır. Kabukları muntazam dilimler halinde çıkarmak için keskin bıçakla çizmeli ve çıkarılan her dilimi şerit gibi ince doğramalıdır. Bu parçaları suda haşlayıp kevgire almalıdır. Acılıklarını gidermek için, bol sudan geçirmelidir. Suları tamam süzülünce, diğer tarafta kaynamakta bulunan koyu şeker tatlısına portakal kabukları atılmalıdır. Reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatılarak çeşnisine bakılmalıdır. Tamam ise, indirip soğutmalıdır. Diğer reçeller gibi kavnoza doldurulmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:57308 • adı:PORTAKAL KABUĞU REÇELİ • gönderen:kanat • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:16