



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

1 kg portakal (kabukları hafifçe rendelenmiş)

1,5 kg şeker

3 çorba kaşığı limon suyu

Portakalların kabuklarını soyunuz. Beyaz kısımlarını temizledikten sonra, 1 cm eninde, 3 cm boyunca kesiniz. Orta boy bir tencereye, kestiğiniz portakal kabuklarıyla üstlerini örtecek kadar su koyup, orta ateşte 5-6 dakika haşlayınız.

Tencereyi ateşten alıp bir kevgirden suyunu süzünüz. Kevgirden kalan haşlanmış kabukları büyükçe bir cam kaba aktarın, üstüne şekeri serpererek, limon suyunu ekleyiniz. Kabı buzdolabına kaldırıp, portakal kabuklarını şeker ve limon suyunun içinde 24 saat dinlendiriniz.

Kabı buzdolabından alıp içindekileri kalaylı bir bakır tencereye aktarınız; 1 su bardağı su ekledikten sonra, tencereyi orta ateşe oturtup, reçel koyulaşana kadar pişiriniz. (Bu arada üstte biriken köpükleri bir delikli kepçeyle alıp atınız.)

Reçel kıvamını bulunca tencereyi ateşten alıp, reçeli soğumaya bırakınız. Reçel soğumaya başlayınca kavanozlara boşaltıp, kavanozların ağzını yağlı kağıt ya da alüminyum kağıtla örterek, kapaklarını sıkıca kapattıktan sonra saklayınız.