PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

Tuğrul Şavkar

1 kg. (4-5 adet) yafa portakalı
1500 gr. tozşeker (6 su bardağı)
625 ml. su
1 adet limonun suyu ya da 1 gr. limontuzu

Portakalların kabuklarını soyun. Kabukların içindeki beyaz kısmı bir bıçakla veya rendeleyerek temizleyin. Önce, tabakalar halinde kalan portakalın turuncu kabuklarını bir parmak kalınlığında şeritler biçiminde kesin.
Uzun bir ipliği makaradan kesmeden iğneye geçirin. Her bir şeridi içe doğru rulo biçiminde sarıp, iğneyle delerek ipliğe dizin. Bütün kabukları bu şekilde dizdikten sonra, iki ucunu da düğümleyerek ipliği makaradan kopartın.
Portakal kabuklarını, ara sıra suyunu değiştirerek yaklaşık bir gün suda bekletin. Acılarını atmaları için yumuşayıncaya kadar haşlayın ve süzdürerek sudan alın.
Şekeri su ile kaynatarak bir reçel şurubu hazırlayın. Şurup kaynayınca ipe dizili portakal kabuklarını içine atın. Kısık ateşte, köpüğünü sürekli alarak reçel kıvamını buluncaya kadar kaynatmayı sürdürün.
Limon suyunu ya da limontuzunu katıp bir taşım daha kaynatarak ateşten alın. Kabukları bir çatalla sıyırarak iplikten çıkarın. Reçel ılınınca kavanozlara aktararak serin bir yerde saklayın.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.02.2023

© lezzetler.com tarif no:75887 • adı:Portakal Kabuğu Reçeli • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:23.04.2024 - 21:38