



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 yumuşayınca kadar haşlayın ve süzdürerek sudan alın. Şekerli su ile kaynatarak bir reçel şurubu hazırlayın. Şurup kaynayınca ipe dizili portakal kabuklarını içine atın. Kısık ateşte, köpüğünü sürekli olarak reçel kıvamını buluncaya kadar kaynatmayı sürdürün. Limon suyunu ya da limontuzunu katıp bir taşım daha kaynatarak ateşten alın. Kabukları bir çatalla sıyrarak iplikten çıkarın. Reçel ılınınca kavanozlara aktararak serin bir yerde saklayın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.02.2023