



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

7-8 tane iri portakalın kabuğu

1 kg. toz şeker

Yarım limon suyu

Kalın portakal kabukları dikdörtgen şeklinde kesilir. Bir kaba konur ve üzerini örtecek kadar suyla doldurulur. Bir gün bekletilir. Ertesi gün acı suyu dökülür, gene su doldurularak bir gün daha bekletilir. Acı suyu dökülür. Daha sonra üç kez suyu değiştirilerek kaynatılır. Kaynamalar bir taşım olacak. Kabuklar yumuşayınca süzülerek bir yana bırakılır. Başka bir yerde 1 kilo toz şeker ve 3 bardak su ile koyu şurup yapılır. Yarım limon suyu ile kestirilir. İçine haşlanmış portakal kabukları atılır. Kabuklar şurubu çekinceye kadar kaynatılır. Ateşten indirilir.
