



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KABUĞU ŞEKERLEMESİ

3 adet kalın kabuklu portakal
2 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 su bardağı portakal suyu
1 paket sütlü çikolata

Portakallar soyulur, şerit halinde doğranır.

Üzerine sıcak su konarak sabaha kadar su içinde bekletilir.

Ertesi gün suyu süzülür, üzerine sıcak su dökülerek 5 dakika kaynatılır. Suyu süzülerek dökülür ve soğuk suyla yıkanır.

Kabuğun acısının tamamen çıkması için bu şekilde kaynatıp dökme işlemi 2 defa daha tekrar edilir.

Tencereye şekeri, suyu ve portakal suyu koyup kaynatılır, üzerine portakal kabukları eklenerek yaklaşık 45 dakika kıvam alana kadar pişirilir.

Portakal kabukları şerbetinden süzülerek alınır ve kurutmak üzere yağlı kağıda dizilir.

Kuruyunca portakal kabukları toz şekerle bulanır.

Çikolata benmari usulü eritilir. Portakal kabuklarının yarısı ayrılır, diğer yarısı yarıya kadar çikolataya batırıp tekrar kurutulur.

