



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KABUĞU ŞEKERLEMESİ

3 adet kalın kabuklu portakal
1 çorba kaşığı tuz
4 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su

Portakalların kabuklarını zedelemeyen, yaprak şeklinde etli kısmından ayırın. şekerlemeyi yapmadan bir gece önce bol tuzlu suda kabukları bekletin. Ertesi gün suyunu süzüp bir kaç kez durulayın. Kabukların acısını gidermek için derin bir tencereye alıp üzerine bol soğuk su ekleyin. Tencereyi ocağa oturtup kaynama noktasına gelene kadar bekleyin. Ocaktan alıp süzün. Toz şekerin 1 su bardağını bir kenara ayırın. Kalan 3 su bardağı toz şeker ve suyu kabuklarla birlikte kaynatın. Kabuklar şeffaflaşmaya kadar ara sıra karıştırarak kaynatın. Soğuyunca kabukları ayırdığınız toz şeker bulayın. Kabukları yağlı kağıt üzerine dizin. Kurumaya bırakın. Kabuklar kuruyunca pastaların üzerinde kullanabilirsiniz.

