PORTAKAL KABUĞU ŞEKERLEMESİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

2 adet portakal
150 g Toz şeker

Portakalın kabuğunu, sap yerinden aşağı doğru dörde bölecek biçimde meyve bıçağıyla çiziniz.
Kabukları,mutfak bıçağıyla 5 mm?lik ince şeritler halinde dilimleyiniz.
Şekeri suyun içinde eriyene kadar, sonra şerbet kaynama noktasına gelene kadar ısıtınız.
Dilimlenmiş kabukları şerbete atınız.
Yuvarlak kesilmiş bir parça pişirme kağıdını portakal kabuklarının üzerine örtünüz ve üstüne bir tabak kapatarak şerbetin içinde kalmasını sağlayınız.
Şerbeti ağır ağır ısıtıp 10-12 dakika kaynama noktasına getiriniz.
1 saat kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten alınız ve kabukları şerbetin içinde oda sıcaklığında 24 saat bekletiniz.
Kabukları şerbetten çıkarıp tepsi üzerine yerleştirilmiş ızgaraya alınız ve 3-5 saat kurumalarını bekleyiniz.

© lezzetler.com tarif no:95793 • adı:Portakal Kabuğu Şekerlemesi • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:03