PORTAKAL KABUKLU TATLI

https://cook.com.tr

Toz Şeker 2 Su Bardağı
Su 2 Su Bardağı
Limon 0.5 Adet
Portakal 8 Adet
Taze Nane 1 Dal

4 adet portakalın kabukları dilim şeklinde ayrılır. Ayrılan kabuklar ince uzun şeritler halinde kesilir. Sonra şeritler halinde kesilen kabukların acı tatlarının gitmesi için her defasında kaynatılarak (4 kez) suları süzülür.
Bir tencerede 2 su bardağı su ile 2 su bardağı şeker kaynatılır. Şerbet kıvamına geldiği zaman daha önce hazırlanan portakal şeritleri şerbetin içine atılır. Ağdalaşma kıvamına gelene kadar kaynatılır ve yarım limon suyu eklenip karıştırılır. 1-2 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alınır.
Kabukları daha önce soyulmuş olan 4 adet portakal enlemesine ortadan ikiye bölünerek 8 parça elde edilir. Portakallar şerbetli suda 15 - 20 dakika kadar bekletilir. Her bir yarım parça servis tabağına düz tarafları alta gelecek şekilde yerleştirilir. Portakal şeritleri de şerbetin içinden alınarak portakalların üzerine düzgünce yerleştirilir. Her bir parçanın tepesine bir kaç yaprak nane konularak süslenir.

© lezzetler.com tarif no:170726 • adı:Portakal Kabuklu Tatlı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:17.05.2024 - 13:42