



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL KOMPOSTOSU

5 yafa portakalı
2 bardak toz şeker
2 bardak su
1 kahve kaşığı limon

Kalın kabuklu yafa portakallarının bir bıçakla üzerleri hafif hafif kazınır sonra kabukları soyulur. Kabukların içindeki beyazlar bıçakla alınarak atılır ve bir tencereye konular, üzerlerine su ilâve edilir. Tencerenin kapağı kapatılmadan ateşe oturtulur. Kabuklar yumuşayınca tencere ateşten indirilir, suyu süzülür ve süzülen su dökülür. Haşlanan kabuklar boş tencereye konularak üzerlerine toz şeker, 2 bardak su ve limon suyu ilâve edilerek orta ısıdaki ateş üzerine konular. Karıştırılmak suretiyle şeker eritilir ve şekerler eriyince 15-20 dakika tencere kaynatılır.

Bu sırada bütün halinde bir kenarda duran iç portakallar halka halka kesilir, bıçağın ucu ile çekirdekleri çıkarılır ve bunlar çukur bir tabağa döşenir. Sonra tencere ateşten indirilir ve içindeki şurup, kâseye veya tabağa döşenen dilim ya da halka şeklinde doğranmış portakalların üzerine dökülür. Kâse ya da tabağın üzeri bir kapakla kapatılır. Soğuyunca tabaklara alınarak servis yapılır.