PORTAKAL KOMPOSTOSU

Portakalın kabukları çıkarılıp pürüzleri iyice temizlenir. Bıçağın ucu ile her yanı delinir ve bütün olarak soğuk suya atılır. Çıkartılıp sıcak suya atılır. On dakika geçince gene sıcak su ile değiştirilip yeterince yumuşayıncaya dek kaynatılır. Yeniden soğuk suya koyulur ve soğuyunca süzülür. Bu arada portakal kabukları oldukça ince doğranır. Yumuşayıncaya dek haşlanır. Sonra süzgeçten geçirilerek başka bir tenceredeki şeker şurubuna atılır. Portakallarla yavaş yavaş pişirilir. Ateşten indirilir. Soğuduğu zaman portakallar istenilen boyda doğranarak komposto kasesine dizilir. Kabuk kısımları ortasına koyulur ve tatlısı üzerine gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:88778 • adı:Portakal Kompostosu • gönderen:nizam • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:30