



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL MAYASI

Yazın sıcak günlerinde hem misafirlerinize hoş kokulu portakal şerbeti ikram etmek, hem de kışın yediğiniz portakalın kabuklarını kıymetlendirmek elinizdedir Yiyeyeğiniz portakalları yemeden önce güzelce yıkayınız. Sonra bunların üzerindeki kırmızımtırak ince kabuğu ipincecik bir rendeyle temiz bir kaba alınız. Yiyeyeğiniz portakalın üzerinde sadece kabuğun beyaz renkii et kısmı kalacak, kırmızısı zırh veya sırça kısmı tamamen alınacaktır, elde ettiğiniz ipincecik portakal kabuğu rendesini, temiz bir kavanoza, bir sıra kabuk, bir sıra toz şekeri olmak üzere sıkıca doldurunuz. Üzerine toz halinde 25 gram limon tuzu dökünüz veya üzerine çıkıncaya kadar limon sıkınız. Kavanozun kapağını sıkıca kapayınız, buz dolabında veya serince bir yerde saklayınız. Temmuz veya Ağustos aylarında bu macunlaşmış karışımdan bir çay kaşığı kadarını bir bardak suyla karıştırıp misafirlerinize ikram ediniz. Şurubu tel çay süzgecinden geçiriniz, kimse bu şerbetin maya portakaldan yapıldığını anlamaz. Hele soğuk olursa...
Bu mayayı kek ve pastalarınızda da kullanabilirsiniz. Fakat miktarına dikkat etmek lâzımdır. Fazlası kek veya pastaya acılık verir.
