



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL REÇELİ (MUĞLA)

Muğla Valiliği

1 kg portakal
4 su bardağı şeker
1 su bardağı su
½ limon suyu

Portakallar, bir tencerede kaynatılan suda 5 dakika kadar haşlanır sonra soğuk suya alınır. Arada değiştirmek sureti ile acısı gidene kadar suda bekletilir.

Acısı giden portakallar, halka şeklinde ya da küçük parçalar halinde doğranır. Üzerine şeker ve su eklenerek ocağa alınan bir tencerede kıvam alana kadar kaynatılır. Limon sıkılır. Soğuduktan sonra cam kavanozlara doldurulur.
