



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKAL REÇELİ

1 kilo iri ve kalın kabuklu portakal
1 tane limon
1 kilo toz şeker
2 bardak su

Portakalların kabuğunun üstü rendenin ince tarafı ile traş edilir. Bir tencereye konup bol su ile iyice haşlanır. Portakallar hafifçe yumuşak bir hal alınca sudan çıkarılıp soğutulur ve sonra dilimlere ayrılarak bir tarafa konur. Toz şeker, 2,5 bardak kadar su ile koyu bir şurup kıvamına gelene kadar 10-15 dakika süre ile kaynatılır. Portakallar da içine atılarak yarım saat kadar kendi halinde kaynamaya bırakılır. Bu arada portakalın evvelce haşlanırken alınmış olan suyundan bir fincan kadar ilâve edilirse kokusu daha da güzel ve rayihalı olur. Bu kaynama sonunda iyice kıvama gelen ve koyulaşan reçele indirmeden 4 - 5 dakika evvel bir limonun suyu da katılıp bir taşım daha kaynatılır, sonra ateşten indirilerek üstündeki köpükler alınıp soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kavanozlara taksim edilerek muhafaza edilir.

[ML® Nane Reçeli için tıklayın](#)