PORTAKAL REÇELİ

1 kilo kalın kabuklu portakal
1+1/2 kilo şeker
3 bardak su
2 çorba kaşığı limon suyu veya 7 gram limon tuzu

Portakalların kabuklarını bir bıçakla hafifçe kazımalı. Sonra bunları içinde kaynar su bulunan büyük bir tencere, ye atıp hafifçe yumuşak bir duruma gelinceye kadar haşlamalı. Sonra soğumaya bırakmak üzere kevgirle sudan çıkarmalı.
Portakallar soğuyunca bunları yarım santim enliliğinde ve iki - ikibuçuk santim uzunluğunda parçalara doğramalı. Çekirdekleri çıkarmalı.
Beri yanda bir tencereye üç bardak suyla şekeri koymalı ve kabı orta ısılı bir ateşe oturtmalı. Karıştırarak şekeri eritmeli ve koyuca bir şurup durumuna gelinceye kadar kaynatmalı.
Şerbet koyu bir kıvama gelince küçük parçalara doğranmış portakalları içine atmalı. Portakallar şerbeti sulandıracağından, reçelin şerbeti tekrar koyulaşıncays kadar reçeli kaynatmalı.
Sonra iki çorba kaşığı limon suyu veya yarım kahve fincanı suda eritilmiş limon tuzunu katmalı, bir taşım daha kaynatmalı ve tencereyi ateşten alıp bir kenarda soğumaya bırakmalı.
Tenceredeki reçel iyice soğuyunca bunu kavanozlara doldurmalı ve gereğinde kullanmak üzere bir kenara kaldırmalı.

ML® Armut Reçeli için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12506 • adı:Portakal Reçeli • gönderen:DARI • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:33