



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL REÇELİ

6 adet portakal
4 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 su bardağı portakal suyu
Yarım limon suyu

Portakalların kabuklarını soyun, küçük küçük doğrayın ve tencereye alın. Tencereye su ekleyin ve 15 dakika kaynatın. Kaynayınca suyunu süzün ve portakalları soğumaya bırakın.

Başka bir tencerede şeker, 2 su bardağı su, 1 su bardağı portakal suyunu karıştırarak kaynatın. Portakalları atın ve orta ateşte koyu bir kıvamı alana kadar kaynatmaya devam edin. Koyulaşan şurubun içine yarım limonun suyunu katın ve 10 dakika daha kaynatın.

