



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL REÇELİ

Portakal (Büyük Boy) 4 adet
Toz Şeker 1000 g
Su (Oda Sıcaklığında) 1000 ml
Pektin 30 g
Limon Suyu 200 g

Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'nin haznesine oda sıcaklığındaki suyu ve portakalları koyun ve Reçel modunda 140 °C'de çalıştırın. Su kaynadıktan sonra portakalları 10 dk. kadar haşlayın. Haşlama sonrasında çıkan suyu dökün ve portakalları çalışma tezgahına alın. Yumuşamış portakalları yatay olarak ortadan ikiye bölün ve iç kısmını elinizle temiz bir kaba çıkartın. Kabuklarını, tepe ve alt bölümündeki kök kısımlarını çıkardıktan sonra bir kenara ayırın. Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiricinin haznesine, içerisinden 1 çay bardağı kadar ayırdığınız şekerin tamamını dökün. Üzerine ayırdığınız portakalın iç kısmını, oda sıcaklığındaki içme suyunu koyun ve karıştırın. 120 °C'de Reçel modunda çalıştırın. Hazne içerisindeki karışım biraz ısınıp kaynama noktasına gelmeden önce, temiz bir kap içerisine ayırdığınız şeker pektini ilave edip bir çırpma teli yardımıyla karıştırın, sonra Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiricinin haznesinin içerisine karışımı 2-3 seferde çırparak ilave edin. El blender yardımıyla hazne içerisindeki karışımı püre haline getirin. Portakal kabuklarını jülyen doğrayın ve haznenin içerisine ekleyin. Sıcaklığı 100 °C'ye düşürün ve ortalama 15-20 dk. kadar pişirin. (Portakalların cinsine göre pişirme süresi değişiklik gösterebilir. En iyi sonucu alabilmek için reçelin akışkanlığını kontrol edin.) Yoğunluk istenen seviyeye geldiğinde Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiriciyi kapatın ve limon suyunu ekleyip karıştırın. Hazne içerisindeki portakal reçelini sterilize ettiğiniz kavanozlara alarak oda sıcaklığına getirin.

