



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL REÇELİ

4 adet portakal
6 su bardağı toz şeker
4 damla limon suyu

Portakalları iyice yıkadıktan sonra bıçakla sadece kabuklarını diklemesine kesip çıkartın.

Çıkarttığınız portakal kabuklarını küçük küp küp doğrayın.

Soyduğunuz portakalları da küp küp doğrayın.

Arçelik Ankastre Ocak'a derin bir tencereye suyu alıp üzerine doğradığınız portakal kabuklarını ekleyin ve bir saat kadar haşlayın.

Bu işlem portakal kabuklarının acısının suya geçmesini sağlayacak.

Haşlanan portakal kabuklarının suyunu süzün.

Aynı tencerede haşlayıp süzdüğünüz portakal kabuklarının üzerine su ekleyip aynı işlemi tekrarlayın.

En son süzdükten sonra üzerine doğradığınız portakalları da ilave edin.

6 su bardağı toz şekeri de üzerine dökün.

Arçelik Ankastre Ocak'a şeker eriyene kadar kısık ateşte pişmeye bırakın.

Bu sırada reçelin üzerinde oluşan sarı köpükleri bir kaşık yardımıyla toplayın.

Biraz kıvam aldıktan sonra limon suyu, limon tuzu ve tereyağını ilave edin.

Yaklaşık 30 dakika kadar piştikten sonra sıcakken kavanozlara doldurup kapağını sıkıca kapatıp ters çevirin.

Not: Reçelinizi kıvamlı değil de daha sulu seviyorsanız şekerle birlikte 2 su bardağı su da ilave edin. Reçelin kıvamının berrak olmasını istiyorsanız kaynama sırasında köpükleri mutlaka alın. Reçelinizin köpüklenmemesini istiyorsanız içerisine 1 yemek kaşığı tereyağı ekleyebilirsiniz. Tereyağı reçelin hem köpürmesini engeller hem de reçele parlaklık verir.

