



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PORTAKAL REÇELİ

10 adet portakal  
4 su bardağı toz şeker  
3 su bardağı su  
1 su bardağı portakal suyu  
½ limonun suyu

Portakal kabuklarından 4 su bardağı dilimlenmiş portakal kabuğu çıkarın. Portakal kabuklarını derin bir tencereye alın ve tencereye bol su ekleyip 15 dakika kadar kaynatın. Ardından portakal kabuklarını süzüp soğutun. Tencerede toz şeker, 2 su bardağı su ve 1 su bardağı portakal suyunu kaynatın. Dilimlenmiş portakalları da tencereye atın ve koyulaşana kadar orta ateşte kaynatın. Şurup koyulaştığında limon suyunu da ekleyip 10 dakika daha kaynatın. Reçel sıcakken kavanozlara doldurun ve kapaklarını sıkıca kapatın. Reçellerinizi ışık görmeyen serin bir mutfak dolabında saklayabilirsiniz.

