PORTAKAL REÇELİ

2-3 adet büyük portakal
1 su bardağı greyfrut suyu
2 adet büyük greyfrut
1 çay kaşığı limon tuzu
2 kg toz şeker
1 adet limon

Portakalları kabuklarıyla yıkayın, tavla zarı iriliğinde doğrayıp, bir tencereye koyun. Üzerine kabuğu ve zarlan soyulmuş greyfrut parçalarını, bir bardak greyfrut suyunu ve portakallan örtecek kadar su koyun. Portakal kabukları yumuşayıncaya dek orta ateşte pişirin. 1-2 iki saat kadar dinlenmeye bırakıp, tencereye boşaltın. Portakallın suyu kadar kadar toz şeker ölçüp üzerine ilave edin ve orta ateşte yavaş yavaş kaynatın. Kaynamaya başladıktan onbeş dakika sonra limon suyunu katın. Arada bir köpükleri alın, onbeş-yirmi dakika daha kaynatın. Limon tuzu, yanm kahve fincanı su ile eritip reçele ilave edin. Reçelin hazır olup olmadığını anlamak için, bir kesme şekerin üzerine bir damla damlatın, eğer damla şekerin üzerine yayılmazsa hazır, yayılırsa henüz hazır değil demektir. Ateşten alıp soğuttuktan kavanozlara koyup saklayın.

© lezzetler.com tarif no:2970 • adı:Portakal Reçeli • gönderen:sude • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:59