



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL REÇELİ

1 kg portakal (kabukları soyulmuş)
600 gr şeker
2 su bardağı kaynar su
3 çorba kaşığı limon suyu

Soyulmuş portakalların beyaz kısımlarını bir bıçakla temizleyiniz. Portakalları doğrayıp, çekirdeklerini ayıklayınız. Büyükçe bir tencereye şekeri ve kaynar suyu koyup, orta ateşte sürekli karıştırarak şekeri eritiniz. Şerbet koyulaşmaya başlayınca, portakalları ekleyiniz. Portakallar sularını bırakacağı için, şerbet tekrar koyulaşana kadar orta ateşte kaynatmaya devam ediniz. Şerbet koyulaşınca limon suyunu ekleyip, 2-3 taşım daha kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alınız. Reçel soğumaya başlayınca kavanozlara boşaltıp, kavanozların ağzını yağlı kağıt yada alüminyum kağıtla örtünüz. Kapaklarını sıkıca kapatıp, dilediğiniz zaman kullanmak için bir kenara kaldırınız.