



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKAL REÇELİ

4 adet portakal, kalın kabuklu
5 kap seker
2 çorba kaşığı limon suyu

Portakalların kabuklarını ince taraf ile rendeleyin. Büyük boy bir tencereye, üzerini ortecek kadar su ile birlikte koyun. Orta ısıda aşağı yukarı 45 dakika, yumuşayana kadar pişirin. Suzun ve portakalları kenara alın. Sekeri bir miktar su ile tencerede eritin. İri parçalar halinde kestiginiz portakalları erimis sekerin üzerine koyun. Aşağı yukarı 45 dakika kadar orta ısıda pişirin. Altını kapatınca 2 yemek kasığı limon sıkıp, sogumaya bırakın. Sonra kavanozlara yerleştirip ağzlarını kapayın.

[ML® Portakal Reçeli için tıklayın](#)
