



## PORTAKAL REÇELİ (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Portakal 1 Kg.  
Toz şeker 1 Kg.  
Limon suyu  
Su (şekerin yüzüne çıkacak kadar)

Portakalların kabukları hafifçe rendelenip yıkanır. Bütün olarak haşlanır. Süzölüp soğuk suya konur. Suda birkaç saat bekletilir. Ancak 3 kez su değiştirilir. Portakallar sudan alındıktan sonra halka halka veya daha küçük kesilir. Toz şeker ve su kaynatılır. Portakallar kaynayan şerbetin içine konur. Kıvamı gelince limon suyu konup birkaç taşım daha kaynatılır. Ateşten alınıp soğuduktan sonra kavanoza doldurulur.

