



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL ŞERBETİ

Portakallar güzelce yıkanarak kabukları ince olarak soyulur. Portakallar altı saat suda bekletilir, suyu süzülür. Portakallar parçalanarak çekirdekleri ayıklanıp ovuştura ovuştura ezilir bir süzgeçten ve tülbentten geçirilir, şeker ilavesiyle kıvamına gelinceye kadar su konulup kepçe ile beş on defa karıştırılır ve servis yapılır. Şerbete portakalın kendi güzel rengi verilmek istenirse kabuğundan bir kısım, çok ince rendelenerek şekerle havanda dövülür suyuna ilave edilir. Yapılırken içine az miktarda limon suyu da katılabilir.
