



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SERVİSİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Diğer meyvelerde olduğu gibi dessert veya meyve tabağındaki portakal konukların sağ tarafından kuvere konulur. Portakal soyucusunun çengeli ile kabuk, çiçekten sap kısmına doğru çizilir ve açılır. Meyvanın kabuğu elle veya bıçak yardımı ile çizilen kısımlardan soyulur ve meyve dilimlere ayrılır. Ayrılan dilimler elle yenilir. Portakal ekşi ise toz veya pudra şeker verilir. Müşteri meyve dilimlerini şekerle batırarak yer. Çekirdekleri tatlı veya kahve kaşığı ile ağızdan alınıp artık tabağına bırakılır.
