



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL TATLISI

MALZEMELER

5 portakal
125 gr, kesme şeker
¼ litre su
2 kaşık kiraz suyu
2 portakal dilimi

HAZIRLANIŞI

Portakalları yıkayın, kurulayın, kabuklarını ince bir bıçakla iyice rendeleyin. Sonra bu kabukları ince dilimler halinde kesin, soğuk su dolu bir kaba konarak, bir saat kadar hafif ateşte pişirin. Şeker ve suyla bir şurup hazırlayıp 5 dakika kadar bunu kaynatın, pişirdiğiniz kabukları, şuruba atın. 10 dakika kadar harlı bir ateşte yeniden pişirin. Portakalların iç kısımlarını çukurca bir kabin içine bütün ve muntazam olarak yerleştirin, üzerine hazırladığınız şurubu döküp, parça portakal kabuklarıyla süsleyin, kenarlara dilimler yerleştirip kiraz suyunu gezdirin. Servis yapın.
