



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKAL TRANŞI

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

Konuğun önünde, portakal hazırlamak için aşağıdaki işlem basamaklarına dikkat etmek gerekir.

Misafir masasına meyve kuveri açılır. (ordövr tabağı, peçete, dessert çatalı ve bıçağı)

Portakal soymak için gerekli araç gereçler seçilir. ( Bunlar keskin bir bıçak ve çatal ile üzerinde çalışılacak büyük bir düz tabak veya kesim tahtası, kabukları koymak için artık tabağı ve servis etmek için meyve tabağıdır.)

Yukarıda sayılan araç gereçlerin hazır olduğu servis arabası misafir masasına getirilir veya gueridon bu şekilde hazırlanır.

Portakal meyve kesim tahtası üzerine alınır. (Büyük düz tabakta kullanılabilir.)

Sol elle portakalı tutarak sağ eldeki bıçak ile portakalın sap kısmından yuvarlak bir kabuk parçası kesilir.

Çatal sap kısmından kestiğimiz bu kabuğa etli kısmından batırılır. Çatalın dişleri bu kabuğu delip geçmelidir.

Daha sonra çatal ucu portakalın alt kısmına batırılır. (Portakalın kaymaması için) ve hafif yatık bir şekilde tutulur.

Son derece keskin bir tranş bıçağı ile kesik sap kısmından çatala doğru ince uzun dilimler halinde kabuk soyulur. soyma işlemi portakalın etli kısmı ortaya çıkacak şekilde yapılmalıdır. (kabuk soyma işleminde yenilecek bölümlere asla çıplak elle dokunulmamalıdır.)

Portakalın kabuğu helezon şeklinde de soyulabilir. (portakalın sap kısmından önce yuvarlak bir kabuk parçası kesilir. Daha sonra sol ele alınan portakalın kabuğu, sağ eldeki bıçak ile 1 cm'lik şerit oluşturacak şekilde soyulur. Bu sırada portakal yavaşça kendi eksenini etrafında çevrilmelidir.)

Portakalın kabuğu yukarıda anlatıldığı şekilde tamamen soyulduktan sonra dilimlenir.

Portakal dilimleme işi kesim tahtası üzerinde yapılabileceği gibi doğrudan servis edileceği tabak üzerinde de yapılabilir. (Bunun nedeni portakalın bir tabaktan diğerine taşınırken ezilip sularının akmamasıdır.)

Dilimleme iki şekilde yapılır.

Birincisi, portakal yan tutularak ince yuvarlak dilimler halinde kesilir, bu dilimler tabağa süslü bir şekilde yerleştirilir. (Kesim tamamlanınca çatalda kalan kabuk parçaları çıkarılır.)

İkincisi, portakalın sadece etli kısımları portakal boyunca uzanan dilimlerden kesilerek çıkarılır.

İki şekilde de dilimlenen portakallar ordövr tabağına dizilerek misafirin sağından servis edilir, (Misafir isterse yanında pudra şekeri servis edilir.)