



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL VE ELMA

5 adet büyük boy portakal
2 adet elma
1 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
Siyah ve yeşil üzüm taneleri

Suyu bir tencereye koyarak kaynatın. Buna şekeri ilave edip, tekrar kaynatın. Bu arada portakalların kabuklarını soyun. Dış zarlarını da çıkarın. Portakalı halka dilimler halinde kesin. Servis tabağına portakalları dizin. Elmaların kabuklarını soyun ve kalın rende yapın. Portakal dilimlerinin üzerine elma rendesini yayın. Üzüm tanelerini de yerleştirin. Sonra sıcak şurubu portakalların üzerine dökün. Soğuyup, şekeri çekmesini bekleyin. Soğuk olarak servis yapın.