



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KIRMIZI TURP

500 g kırmızı turp (ayıklanmış)
1 portakal
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirerek, tencereyi harlı ateşe oturtun ve suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca buğulama kabına kırmızı turpları koyup, tencerenin kapağını sıkıca kapatarak, turpları dışları yumuşayınca (ama içleri sert kalmalıdır) kadar (13-15 dakika) pişirin. Bu arada portakalın kabuğunu soyup, ince uzun şeritler halinde kestikten sonra, incecik kıyarak, 1 çorba kaşığını bir kenara ayırın (kalanını atın). Soyulmuş portakalı bir kâseye sıkıp, bir kenara bırakın. Tereyağını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca portakal suyunu ekleyip, ateşi iyice kısarak, şurup kıvamı alınca kadar (2 - 3 dakika) pişirin. Öbür tencereyi ateşten alıp, buğulama kabındaki turpları, portakal şurubunun bulunduğu tencereye aktarın. Tuzu ve karabiberi serpip, sürekli karıştırarak, turpları 2 - 3 dakika pişirin. Ayırdığınız 1 çorba kaşığı portakal kabuğunu ekleyip, karışımı 1 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alın. Portakallı kırmızı turpları bir servis tabağına aktarıp, bekletmeden servis yapın.
