



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI ŞEKERLEME

Kullanılacak malzeme (300 gr şekerleme için):

150 gr tozşeker,
150 gr portakal kabuğu,
2 çorba kaşığı pudraşekeri,
1 kaşık zeytinyağı.

Yapılışı:

Portakal kabukları, suyu ara ara değiştirilerek 48 saat suda bekletilir. Bu süre sonunda portakal kabukları kaynamakta olan suya atılıp haşlanır. Sonra sudan çıkarılıp iyice süzülür ve ezerek ince delikli bir süzgeçten geçirilir. Püre durumuna getirilmiş portakal kabuğu küçük bir tencereye konur, tozşeker de eklenip ateşe oturtulur. Tahta kaşıkla karıştırılarak koyu bir macun haline gelinceye kadar pişirilir. İstenilen kıvama gelince zeytinyağına bulanmış bir tabağa boşaltılıp düzlenir. İyice soğuyunca şekerleme ıslak bir kaşıkla parçalara bölünür ve her biri pudraşekere bulanıp buzdolabına kaldırılır ve servis saatine kadar orada tutulur.
