



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI ŞEKERLEME

100 gram beyaz ve pembe yumuşak şekerleme (Marshmallow),  
çeyrek su bardağı portakal suyu,  
90 gram margarin (ufak küpler halinde doğranmış),  
375 gram sütsüz çikolata,  
1 paket vanilya,  
1 tatlı kaşığı portakal rendesi,  
185 gram badem (ince kıyılmış).  
Portakal süslemesi için:  
1 portakal kabuğu rendesi,  
yarım su bardağı tozşeker,  
çeyrek su bardağı su

20x30 cm. boyutlarında bir tepsinin dibine yağlı kağıt yayın. Kenarlarından biraz taşsın. Orta boy bir tencerede, yumuşak şekerleri, portakal suyu ve margarinle karıştırın. Kısık ateşte, şekerler eriyene dek 5 dakika kadar karıştırın. Karışımı ocaktan alarak kendi kendine soğumaya bırakın. Çikolatayı, vanilyayı, portakal kabuğu rendesini ve bademleri ekleyin. Tekrar ocağa alarak çikolata eriyene ve karışım yumuşak bir kıvama gelene kadar karıştırın. Karışımı hazırladığınız tepsiye, yağlı kağıdın üzerine yayın. Soğumaya bırakın. Katlaştığında, dörtgen parçalara bölün ve portakal süslemeleriyle dekore edin.

Portakal süslemesini hazırlamak için: Portakal kabuğunu ince ince doğrayın. Tozşeker, portakal kabuğu ve suyu ufak bir tencereye alın. Kısık ateşte, şeker eriyene dek karıştırın. Kaynamaya başlayınca ateşi iyice kısın. 5 dakika kadar daha kaynatmadan ateşte tutun. Portakal kabuklarını tencereden çıkartın. Kurutmak için bir fırın izgarası veya süzgecin üzerine alın. Tamamen soğutun.