



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÖTİFUR (PORTAKALLI)

1 tatlı kaşığı rafine yağ
450 gr (2 su bardağından az) şeker
1+1/4 su bardağı su
1 kahve kaşığı kabartma tozu
3 iri portakal

Tepsinizi 1 tatlı kaşığı rafine yağla yağlayıp, bir kenara bırakınız. Orta boy bir tencereye şeker ve suyu koyup, ağır ateşte sürekli karıştırarak eritiniz. Şeker tamamen eriyince kabartma tozunu ekleyip, karıştırınız. Ateşi yükseltip, karışımı kaynatınız. Şurubu 10-15 dakika, şuruptan alınan bir damla soğuk suya atıldığında hemen sertleşip kolaylıkla ikiye bölünebilene kadar, kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, şurubun hemen soğumaması için, içi yarısına kadar sıcak su dolu daha büyük bir tencereye oturtunuz.

Portaalların kabuğunu soyarak dilimleyiniz ve beyaz zarlarını çıkarınız. Mümkün olan en hızlı biçimde, portakal dilimlerine kürdan saplayarak, sapından tutarak sıcak şuruba batırınız. Şurupla kaplanan dilimleri yağlanmış tepsiye çıkarıp, soğumaya ve sertleşmeye bırakınız.

Portakallar soğuyunca, bir servis tabağına aktarıp kürdanlarıyla birlikte servis ediniz.

Not: Aynı şekilde mandalina ile de yapılabilir.
