



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞURUPTA PORTAKAL

1 kg. portakalın kabuklarını, içindeki beyaz zar kısmını da alarak soyun. Soyulmuş portakalları soğuk su dolu bir kaba koyup 1 gün dinlendirin. Ertesi gün suyunu değiştirip 5-6 dakika haşlayın. Portakalları süzüp 1/2 cm'lik dilimler halinde kesip çekirdeklerini ayıklayın. 500 gr. şekeri, 2 su bardağı suyla 10 dakika kaynatıp, soğutun. Temizlenmiş portakal dilimlerini, bir kavanoza doldurup üzerine soğutulmuş şurubu dökün. Kavanozun ağzını sıkıca kapayıp 35 dakika sterilize edin.

---