



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ PORTAKAL KONSANTRESİ

6 kalın kabuklu portakalın (beyaz derisi hiç kalmamak şartıyla) kabukları rendelenip 8 gün yarım litre koyu kıvamlı şerbete bırakılıp kavanoz kapağı kapatılır, kapak bu 8 gün müddetten evvel katiyen açılmaz. 9'uncu gün bir litre soğuk suda eritilen 1 kilo şekerle elde edilen şurup, kaptaki kabuklar çıkarıldıktan sonra kalan şerbete ilâve edilir. Bundan sonra elde edilen karışıma bir bardak kaynar süt dökülür. İyice kapayıp 2 gün bırakılır. Bundan sonra süzgeç kâğıdından süzerek şişelere doldurulur.