



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler© Azərice Yemək Tərifləri

## Portağal Qabığı Mürəbbəsi

Portakal Kabuğu Reçeli



5 Ədəd orta boy portağal  
4 Stəkan şəkər tozu  
1 Ədəd limon suyu

- # Portağal yıxılır, suyu sıxılır, qabıqları və posalar atılmaz.( tumları varsa çeşidlənir).
- # Qabıqlar, üzərindəki posaları ilə birlikdə incə incə doğranır.
- # Bir qazana bol miqdarda su qoyulur, qaynadılır, üzərinə doğranan portağal qabıqları atılır. 10 dəqiqə qaynadıqdan sonra suyu süzülür.
- # Tekrar yeni su qoyulur, süzülünən portağal qabıqları acısı çıxana qədər 3-4 dəfə təkrarlanır.
- # Başqa bir qazana sıxılan portağalların su və posaları qoyulur, üzərinə şəkər əlavə olunur.
- # Qaynayıb mürəbbə şəklinə gəlincə acısı çıxmış qabıqları əlavə olunur, az atəşdə 45 dəqiqə daha birlikdə qaynadılır.
- # Ən son limon suyu əlavə edib 5 dəqiqə daha qaynadılır, ocaqdan alınır.
- # Qazanın üzərinə kağız örtülür, soyudulur, bankalara doldurulur

**Not:** Portağal qabığı mürəbbəsi hazırlamanın başqa yolları da vardır. Amma bu yordam portağal hardasa heç israf etmədən dəyərləndirilir.