



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

---

## Orangenmarmelade

Portakal Reçeli



1 kg Orangen mit Schale  
8 Gläser Zucker  
Zitronensaft einer Zitrone  
5 Gläser Wasser

- # Orangen waschen und die Schale schälen ohne dass die innere Weiße Haut beschädigt wird.
- # Nun mit dem Messer ein paar Einstiche machen.
- # Die Orangen in einen tiefen Topf legen und mit Wasser befüllen bis die Orangen mit Wasser bedeckt sind, 5-10 Minuten kochen und das Wasser abtropfen.
- # Dieser Vorgang (Kochen und Abtropfen) sollte mindestens weitere 2 mal durchgeführt werden damit der bittere Geschmack der Orangen verschwindet.
- # In einem anderen Topf 5 Gläser Wasser und 8 Gläser Zucker kochen und einen Sirup zubereiten.
- # Die gekochten, abgetropften, aufgeweichten Orangen nach Wunsch zuschneiden und in den Sirup einlegen.
- # Den Saft einer ausgepressten Zitrone hinzugeben und bis die Marmelade an Konsistenz gewinnt köcheln lassen.
- # Nach dem Abkühlen in Marmeladengläser füllen und die Deckel gut verschließen.

**Tipp:** Mit der gleichen Art und Weise können Manadrinen-, Zitronen- und Grapefruitmarmelade hergestellt werden.