



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

PORTAKAL REÇELİ



1 Kg. kalın kabuklu portakal
8 Su bardağı toz şeker
1 Adet limonun suyu
5 Su bardağı su

- # Portakallar yıkanır, beyaz iç kabuğu kalacak şekilde turuncu kabuğu iyice soyulur.
- # Soyulan portakalların bir kaç yerine bıçakla delik atılır.
- # Portakallar bu şekilde derin bir tencereye alınır, üzeri örtülecek kadar su konur, 5 – 10 dakika kaynatılır, su süzülür.
- # Bu işlem portakalların acısı gidene kadar en az 2 kere daha yapılır. (kaynatılıp süzme işlemi)
- # Başka bir tencerede 5 bardak su ve 8 bardak şeker kaynatılır, kıvamlı bir şurup yapılır.
- # Kaynayıp, suyu s z len, yumuşayan portakallar, istenilen şekillerde dilimlenir. Kıvamlı şuruba atılır.
- # Sıkılan limon da eklenir, re el kıvamına gelene kadar pişirilir.
- # Soğuyunca kavanozlara konur, kavanozun kapağı sıkıca kapatılır.

Not: Bu metotla mandalina, limon ve greylfurt reçelleri hazırlanabilir.