



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı 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 süzülen, yumuşayan portakallar, istenilen şekillerde dilimlenir. Kıvamlı şuruba atılır.
- # Sıkılan limon da eklenir, reçel kıvamına gelene kadar pişirilir.
- # Soğuyunca kavanozlara konur, kavanozun kapağı sıkıca kapatılır.

**Not:** Bu metotla mandalina, limon ve greyfurt reçelleri hazırlanabilir.