



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

PORTAKAL KABUĐU REĐELİ



5 Adet orta boy portakal
4 Su bardađı toz řeker
1 Adet limonun suyu

- # Portakal yıkanır, suyu sıkılır, kabukları ve posaları atılmaz. (Çekirdekleri varsa ayıklanır)
- # Kabuklar, üzerindeki posaları ile ince ince doğranır.
- # Bir tencereye bol miktarda su konur, kaynatılır, üzerine doğranan portakal kabukları atılır.
- # 10 dakika kaynadıktan sonra suyu süzülür.
- # Tekrar yeni su konur, süzölen portakal kabukları, tekrar 10 dakika kaynatılır.
- # Bu işlem kabukların acısı çıkana kadar 3-4 defa tekrarlanır.
- # Başka bir tencereye sıkılan portakalların su ve posaları konur, üzerine şeker eklenir.
- # Kaynayıp kıvam alınca acısı çıkmış kabuklar eklenir, kısık ateşte 45 dakika birlikte kaynatılır.
- # En son limon suyu eklenip 5 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
- # Tencerenin üzerine kağıt kapatılır, soğutulur, kavanozlara konur.

Not: Portakal kabuğu reğeli yapmanın başka yolları da vardır, ancak bu metotla portakallar neredeyse hiç firesiz değerlendirilir.