



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

PORTAKAL KABUĐU ŐERBETİ



3 Adet orta boy portakal
2 Su bardađı Őeker
2 Su bardađı su

- # Portakallar fırçayla ovulup, çok iyi bir şekilde yıkandıktan sonra, küçük bir tencereye rendelenir.
- # Üzerine toz Őeker ve su eklenir, çok kısık ateŐte 1 saat kaynatılır.
- # Ocaktan alındıktan sonra çok ince süzgeçten geçirilerek kabukları temizlenir.
- # Süzölen Őerbet tekrar tencereye alınır ve gene kısık ateŐte yarım saat kaynatılır. Sođumaya bırakılır.
- # Őerbet iyice soğuduktan sonra ŐiŐeye konur ağzı sıkıca kapatılır. Buzdolabına konur.
- # Bu Şekilde Őerbet, uzun süre muhafaza edilebilir.
- # Servis yapılacağı zaman, bardağa bir miktar konur (bardağın 1/4'ü kadar) üzeri soğuk su ile tamamlanarak sunulur.

Not: Süzölen portakal kabukları rendesi, buzlıkta saklanarak kurabiye ve kek yapımında kullanılabilir.