

Kan Portakali Receli

Malzemeler

600 gr kan portakali

2 adet limon

3 fincan (750 ml) soguk su

4 fincan (900 gr) toz seker

Yapilisi

Bir gece onceden, portakallari ve limonlari temizce yikayarak ortadan ikiye kesin. Bicak yardimiyla cekirdeklerini cikarin. Yarim ay seklinde ince ince dilimleyin. Ardindan portakal ve limon dilimlerini derince bir tencereye koyun. Uzerine soguk suyu ekleyin. Tencerenin kapagini kapatın ve en az 12 saat oda sicakliginda bekletin. Bu islem portakalların kabuklarını yumusatıp, portakalın kabuğunda dogal olarak bulunan pektini cikarır.

Ertesi gun tencereyi ocaga alin. Kapaksiz olarak, orta ateste 30 dakika kaynatın.

Toz sekeri ekleyin ve eriyene kadar kasikla karistirin. Recel cok hizli kaynamaya basladiginda isiği bir miktar azaltın.

45 ile 60 dakika arasi bu kaynatma islemine devam edin.

Surupta iri baloncuklar gorulmeye ve hafifce koyulasmaya basladiginda ocaktan alin.Kavanozlara doldurun. Afiyet olsun