

Kan Portakali Receli

Malzemeler

600 gr. kan portakali

2 adet limon

3 cup (750 ml.) soguk su

4 cup (900 gr.) toz seker

Yapilisi

Bir gun onceden, portakallari ve limonlari guzelce yikayin. Ortadan ikiye kesin.

Cekirdeklerini cikarin. Yarim ay seklinde cok cok ince dilimleyin. Aralarda kalmis

cekirdekleri de cikararak, 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 cikarir.

Ertesi gun tencereyi ocagin ustune koyun. Kapaksiz olarak, orta ateste 30 dakika kaynatin.

Toz sekeri ekleyin ve eriyene kadar kasikla karistirin. Recel cok hizli kaynamaya

basladiginda ocagin isisini azaltin. 45 ile 60 dakika arasi bu kaynatma islemine devam

edin. Surufta iri baloncuklar gorulmeye ve hafifce koyulasmaya basladiginda ocagin altini

kapatın. Hemen steril yaptiginiz kavanozlara paylastirin. Peki kavanozlar nasil steril

olacak dersiniz kavanozlarını yaklasik 15dk. kaynatin. Sudan alıp recelleri paylastirin ve

ters cevirin. yarim saat kadar bu sekilde beklettikten sonra tekrar cevirin ve iyice

soguyunca buzdolabina kaldirin.