

Portakal Kabugu Receli

Malzemeler

1 kg kalın kabuklu portakalın kabugu

1 kg toz seker

1-2 damla limonsuyu

Yeterince kalın kurdan

1-1,5 litre su

1 cay kasigi tereyag

Yapilisi

Portakallari uzerini ayirarak dilim dilim soyalim, cikan kabuklari daha kucuk dilimlere ayiralim. Portakal kabuklarini bol su icinde her gun suyunu degistirerek 4-5 gun su da bekletelim, bekleme sonunda kabuklari suzelim genis bir tencereye tekrar su koyelim kabuklari icine atalim 10 dakika kadar haslayalim.Haslanan kabuklari suzgecte suzun soguduktan sonra elimizle iyice suyunu sikelim, sikilan her kabugu elimizle yuvarlayalim kurdanin yarisini batiralim yuvarlak yuvarlak kabuklar elde edelim.Baska bir tencerede suyu ve sekeri koyelim kaynatalim.Biraz koyulasmaya baslayınca sarili kabuklari icine atalim recel kivamina gelince limon damlasini ve tereyagini icine atalim. 2 dakika bekleyelim, kavanozlara dolduralim.Afiyet Olsun:)