

Portakal Receli

Malzemeler

6 adet kalın kabuklu portakal

1 kg. toz seker

2 portakalın suyu

1 su b. su

Yarım limonun suyu

Yapılışı

Portakalları güzelce yıkayıp hepsinin kabuklarını küçük küçük doğrayın. (İsterseniz uzun seritler halinde kesip rulo yapıp ipe de geçirebilirsiniz.)

Portakalların kabuklarının acisinin gitmesi için en az 4 defa kaynatma işlemi yapmanız gerekir. Doğradığınız kabukları genişçe bir tencereye alıp üzerlerini geçecek kadar suya koyup kaynatın. (Yaklaşık 5 dk. kadar)

Kaynadıktan sonra suyunu süzün ve kabukların tüm suyunu sıkıp tekrar tencereye, üzerine geçecek kadar su ile beraber koyun ve yine kaynatın.

Bu işlemi 5 kere tekrar edin.

Son kaynatımdan sonra kabukların suyunu süzün ve iyice sıkın.

2 portakal suyu, su, toz seker ve kabukları tencereye koyup kıvam alana dek kaynatın.

Olusan kopukleri üzerinden alın ki receliniz hemen kuflenmesin.

Kıvam bulmaya başlayınca yarım limonun suyunu ekleyip 5 dk. daha kaynatın ve ocaktan alın.

Kavanozlara paylastirip soguyunca kapaklarını kapatın. AFIYET OLSUN...