

Portakal Receli

Malzemeler

2 kg. portakal

1 adet limon

2 kg. toz seker

Yapilisi

Portakallari yikayin ve kabuklarini duzgun bir sekilde cikarin. Kucuk parcalara kesin. Kabuklari bir tencereye alip uzerine su ilave edin ve kaynamaya birakin.(5-6 dakika kaynatip suyunu suzun). Bu islemi 2 kez tekrarlayin.

Portakallari kesme tahtasinda kucuk dograyalim. Robotta pure haline gelene kadar cekin.

Orta boy bir tencereye sekeri ilave edin, uzerine portakal puresi ve portakal kabuklarini,2 bardak suyu ilave edip seker eriyene kadar karistirin ve kaynamaya birakalim.

Kivama gelince 1 limon suyunu katalim 9-10 dakika kaynatip ocaktan alalim.

Portakal recelini kavanozlara doldurup, agzini kapatip serin bir yerde saklayin.