

Portakal Sekerlemesi

Malzemeler

2 adet portakal
1 adet portakal suyu
1,5 su b. toz seker
2 litre su yaklasik(10 Su bardagi)

Yapilisi

Portakallari guzelce yikayip kabuklarini soyalim.
Kabuklari julyen dograyalim.
1 adet portakalin suyunu sikip bekletelim.
130 dereceye ayarlanmis firinda firin teline dizilmis portakal kabuklarini yaklasik 30 dakika kadar pisirelim.
Derin bir tencereye 2 litre su ekleyelim ve kaynatalim.
Su kaynadiktan sonra firindan cikan portakal kabuklarini ekleyelim ve 2-3 dakika pisirelim.
2-3 dakika sonra kabuklari tencereden alalim.
Orta boy bir tencereye 1 su bardagi seker ve sikilmis olan portakal suyunu ekleyelim orta ateste seker eriyene kadar karistiralim.
Daha sonra portakal kabuklarini ekleyelim ve kabuklar parlak bir gorunume gelene kadar pisirelim.(5-6 dk)
Pistikten sonra duz bir tepsi icine toz seker ekleyelim ve pisen portakal kabuklarini birer birer sekere bulayalim.
Kurumasi icin firin teline dizebilirsiniz.
Kuruduktan sonra servis kasesine veya bardaklara koyup susleyip servis yapabilirsiniz