

Portakal Kabuğu Reçeli

2 kavanoz 500 ml



pratik

— yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Reçel:

- 4 - 5 adet portakal (orta boy)
- 1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
- 5 çay bardağı su
- 1 kg toz şeker
- 6 - 7 adet karanfil

1 Ön hazırlık:

Rendenin ince tarafını kullanarak portakal kabuklarının dış yüzeylerinden çok ince bir tabaka alın. Kabukları ayırıp 0,5x2 cm boyutlarında ince şeritler şeklinde kesin. 250 g kesilmiş portakal kabuğunu bir tencereye alın. Üzerini kapatacak kadar su ekleyin ve 20 dakika kaynatın. Sürenin sonunda acılığını gitmediyse suyunu süzüp tekrar su koyun ve kaynatın.

2 Reçelin hazırlanışı:

Acılığını giden portakal kabuklarını süzün ve tencereye alın. 5 çay bardağı su ve karanfilleri ilave edin. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı portakal kabuklarının üzerine dökün, yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynamaya başladığında 2 dakika daha kaynatın. Sonra kalan şekeri ekleyin ve karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ocağı kısın ve 3 dakika daha kaynatın. Süre sonunda tencereyi ocağın altından alın ve arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun.

Reçeli metal kapaklı kavanozlara doldurun. Ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin. Tanelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.