



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNA REÇELİ

1 kg. mandalina

1 limon

7-8 su bardağı şeker

Şekeri tencereye koyup 5 su bardağı su ilâve ederek orta kıvamda şurup hazırlayınız. Mandalinaları yıkayıp kabuklarını soyup, bıçak ucu ile birkaç yerinden deliniz.

Mandalinaları tencereye koyup, üzerini örtünceye kadar sıcak su ilâve ediniz. Orta hararetli ısıda beş dakika kaynatıp suyunu süzünüz. Acılığının gitmesi için iki kere daha suyunu değiştirip beşer dakika kaynatınız. Son suyunda yumuşayınca kadar pişirip, suyunu süzünüz.

Yumuşayan mandalinaları uzunlamasına ikiye bölünüz. Yarım daire şeklinde dilimleyerek, çekirdeklerini çıkartınız. Kıvamlı şuruba mandalina dilimlerini ve limon suyunu ilave edip hafif hararetli ısıda reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatınız. Sıcakken ısıtılmış kavanoza boşaltıp soğuyunca ağzını sıkıca kapatınız.