



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KARAMELİZE MANDALINALI TATLI

Malzeme:

- 3 su bardağı mandalina suyu
- 3 su bardağı ananas suyu
- 1 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 2 su bardağı Bizim Mutfak Buğday Nişastası
- 2 çorba kaşığı file badem
- rendelenmiş hindistancevizi
- Karamelize etmek için:
- 2 adet mandalina
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 2 çorba kaşığı antepfıstığı içi

Ananas ve mandalina suları ile suyu orta boy bir tencereye aktarın. Tozşeker ve nişastayı ekleyip karıştırın. Kısık ateşte muhallebi kıvamına gelene dek sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan alın. File bademi ekleyip karıştırın ve servis kaselerine paylaşın. Buzdolabına aktarıp 2 saat bekletin. Mandalina karameli için mandalinaları soyup temizleyin. Geniş bir tavaya şekeri aktarın. Eriyince dilimlenmiş mandalinaları ilave edin. Tavayı sallamak suretiyle karıştırıp fıstıkları ekleyin. 5 dakika pişirip suyu ilave edin. Birkaç dakika daha pişirip ocaktan alın. İlininca soğuyan tatlıların üzerine paylaşın. İsteğe göre hindistancevizi ile süsleyerek servis yapın.
