



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNA KABUĞU REÇELİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 kg. şeker
1 çay kaşığı limon suyu
2,5 su bardağı su
1 kg. sarı mandalina kabuğu

YAPILIŞI

Sarı mandalina kabuklarını yıkayıp su dolu bir kaba koyun ve tatlılaştırmak için günde 1-2 defa suyunu değiştirerek, su içinde 7 gün bekletin. Bu sürenin sonunda mandalina kabukları tatlılaştıkları için sudan alın. Sularını süzün. Daha sonra mandalina kabuklarını ince ince dilimleyin. Su dolu bir tencereye alıp haşlayın. Sonra sularını süzüp bir kenara alın. Bir tencereye şeker ve su ilave edip bir taşım kaynadıktan sonra mandalina kabuklarını içine ekleyin. Şeker kıvamlı bir şekil alınca içine limon suyu eklenerek 15 dk. kaynatılıp ateşten alın. iyice soğuduktan sonra kavanozlara yerleştirilir.