



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNA REÇELİ

1 kg mandalina
1,5 kg tozşeker
3 bardak su
2 çorba kaşığı limonsuyu (veya 6 gr limontuzu)

Mümkün olduğu kadar küçük ve hepsi aynı boyda olan mandalinaların kabuğu bıçakla hafifçe kazınır. Sonra büyükçe bir tencereye konur. Üzerine soğuk su dökülerek 2 gün bekletilir, ikinci günün sonunda suyu dökülür, yeniden su konur, tencere ateşe oturtulur ve mandalinalar yumuşayınca kadar haşlanır. Sonra kaynar su dökülür, mandalinaların üzerini örtecek kadar soğuk su konup tencere tekrar bir kenara kaldırılır. Mandalinalar 6 saat bu suda tutulduktan sonra ortadan enine kesilir ve çekirdekleri ayıklanır. Diğer tarafta bir tencereye 3 bardak su ve tozşeker konur, kap orta ateşe oturtulur. Kaşınarak şeker eritilir ve 10 dakika kaynatılarak koyuca bir şurup kıvamına getirilir. Sonra bu şuruba ikiye bölünmüş ve çekirdekleri çıkarılmış mandalinalar atılır. Mandalinalar su salacağı için reçelin şurubu yeniden koyulaşınca kadar kaynatılır. Koyulaşınca 2 çorba kaşığı limon suyu veya 1/2 kahve fincanı suda eritilmiş limontuzu katılır. Karıştırılır ve bir taşım kaynatılır, sonra ateşten indirilir. Reçel iyice soğuyunca kavanozlara boşaltılır ve gerektiğinde kullanılmak üzere serin ve kuru bir yerde saklanır.

[ML® Mandalina Reçeli için tıklayın](#)