MANDALİNA REÇELİ

6-7 adet mandalina
750 gram toz şeker
100 gram kireç kaymağı
3 su bardağı su
1 su bardağı içme suyu

3 litre suya kireç kaymağını ilave ederek karıştırın ve tortunun dibe çökmesini bekleyin. Çekirdeksiz olanları tercih ettiğiniz mandalinaları, kabuklarını soymadan ve bütün olarak, soğuk suda 2-3 saat beklettikten sonra 5-6 saat de tortusu çöken kireç suyunda bekletin ve bol suda iyice yıkayarak, kaynar suya daldırın. Bu işlemi en az 3 kez tekrarlayın. 1 bardak içme suyunu ve şekeri kaynatarak şerbet haline eritin. Yıkadığınız mandalinaları şerbetin içine atarak reçel kıvamı oluncaya kadar kaynatın.

Aklınızda bulunsun: Reçelin içine birkaç tane çiğ badem atarsanız kıvamı güzelleşir.



© lezzetler.com tarif no:48352 • adı:Mandalina Reçeli • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.03.2024 - 06:36