



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNALI PELTE

4 adet mandalina,
1 su bardağı su,
12 adet kesme şeker,
2 çorba kaşığı nişasta,
yarım su bardağı su

Mandalinaların 3 tanesinin üzerinden yuvarlak bir kapak kesin. İç kısımlarını bir kaşık yardımıyla çırpın. Mandalinaların suyunu sıkıp, su ve kesme şekerlerle birlikte ateşte kaynamaya bırakın. Nişastayı yarım su bardağı suda eritin. Kaynamakta olan şekerli, mandalinalı suya nişastayı karıştırın. Koyulaşana dek bir kaşık yardımıyla karıştırın. Koyulaştıktan sonra 5 dakika daha kaynatın. Ocağın altını kapatıp soğumaya bırakın. Soğuyan mandalina pelvesini, içini oyduğunuz mandalina kabuklarına doldurun.

[ML® Üzümlü İrmikli Pelte için tıklayın](#)
