



MANDALİNA REÇELİ

<https://migros.com.tr>

4 mandalina
3 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
1 tane kakule
1 tane kuru karanfil
1 çay kaşığı limon tuzu

Birbirine yakın boyutlarda seçtiğiniz mandalinaları yıkayıp tencereye alın.
Üzerine bol su ekleyerek 1 saat kadar kaynatın.
Kaynattığınız mandalinaları süzüp üzerine tekrar soğuk su ekleyerek 1 saat daha kaynatın.
Başka bir tencereye 3 su bardağı şeker, 1,5 su bardağı suyu alarak içine kakule ve karanfili ekleyin.
Kısık ateşte şeker eriyinceye kadar kaynatın.
Kaynayan şerbet kıvam almaya başlayınca, kaynattığınız mandalinaları tekrar süzün ve üzerine soğuk su ekleyerek biraz soğutun ve keskin bir bıçak ile dilimleyin.
Dilimlenen mandalinaları kaynayan şerbete atın.
15 dakika daha kısık ateşte kaynattıktan sonra içine limon tuzunu ekleyin.
5 dakika daha kaynatarak ocaktan alın.

