



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNA REÇELİ

1 kilogram mandalina
1,5 kilogram toz şeker
3 bardak su
2 yemek kaşığı limon suyu

Küçük boydaki mandalinaların kabuklarını hafifçe kazıyın. Sonra büyük bir tencereye koyun. Üzerine soğuk su ekleyin ve 2 gün bekletin. 2 gün sonra suyu dökün ve tencereye yeniden su doldurup ocağa koyun. Mandalinalar yumuşayınca kadar haşlayın ve kaynar suyu döküp tencereye tekrar soğuk su ekleyin ve 6 saat kenarda bekletin. Bekledikten sonra mandalinaları enine keserek çekirdeklerini ayıklayın. Bir yandan tencereye suyu ve şekerini orta ateşte pişirin. Şerbeti 10 dakika kaynatıp şurup kıvamına getirin ve içine mandalinaları atın. Şerbet koyulaşınca içine limon suyunu ekleyin ve 5 dakika daha kaynatın.

