



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNA REÇELİ

1 kilogram ince kabuklu mandalina
4 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı suyu
1 adet çubuk tarçın
1 adet yıldız anason
10 adet karanfil
1 tatlı kaşığı limon suyu

Mandalinaların saplarını ve yapraklarını ayıklayın.
Güzelce yıkadıktan sonra kabukları bir kúrdan yardımıyla birkaç yerinden delin.
Mandalinaları derin bir tencerede yarım saat kadar haşlayın.
Suyunu süzüp yeniden aynı işlemi uygulayın.
Bir kez daha süzdüğünüz mandalinaları dilediğiniz büyüklükte dilimleyin.
Temiz bir tencereye alıp üzerine şeker, su ve baharatları ilave edin.
Bu şekilde 5 saat kadar beklettiğiniz mandalinaları ocağa alın.
40 dakika kadar kaynattığınız reçeli ocaktan almadan önce limon suyunu ilave edin.
10 dakika da reçelle kaynattıktan sonra reçeli ocaktan alıp oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.
Kavanozlara aktarıp kapağını sıkıca kapatın.
Güneş almayan serin bir yerde saklayın.

