



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNA REÇELİ

20 adet mandalina
1 kilo toz şeker
3 bardak su

Mandalinaları yıkayın, dış kısımlarını rendeleyin. Mandalina kabuklarını reçelimizde kullanacağımız için dış kısımlarını derin rendelememeye gayret edin. Mandalina meyvelerini kabuklarından ayırmak için önce dış kısımlarına eşit aralıklarla çizikler atın, kabukları soyun. Kabukların iç beyaz kısımlarını temizleyin. Yorgan iğnesine iplik geçirin ve mandalina kabuklarını sırasıyla dolayarak iğneye batırdıktan sonra ipliğe takın. İpliğe geçirilen rulo mandalina kabuklarını tencereye koyun. Üzerine kaynamış su ilave edin ve yedi-sekiz dakika haşlayın. Suyunu süzüp üzerlerini kaplayacak şekilde soğuk su dökün. Altı saatte bir mandalina kabuklarının suyunu süzüp yeniden su koyarak üç gün bu işleme devam edin. Tencere içerisine üç bardak su ve toz şeker aldıktan sonra, şeker eriyene kadar pişirin. Mandalina kabuklarını şerbetin içerisine ekleyin. Suyunu da ilave edin ve kaynatın. Kavanoza koyup ters çevirin.

