



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNA ŞEKERLEMESİ

5-6 adet mandalınayı soyunuz.

Suyunu akıtmadan dilim dilim ayırınız.

Bir karış boyunda çok ince ve yuvarlak ve uçları sivri tahtadan yapılmış çubuklara dilimlerin kabuğa gelen yönlerinin ortalarından saplayınız ve birer kalburun deliklerine çubukların alt taraflarını sokup diklemesine durdurunuz.

İki saat kadar böylece bırakınız.

Sonra şekeri yakmadan akide kıvamına getirip bir miktar bekletiniz. Sıcaklığı biraz geçtikten sonra çubuklardan tutup vemandalinaları şekerle batırıp hemen çıkarınız.

Kalburun deliklerinden, önce yapıldığı gibi, çubukları diklemesine durdurunuz. Soğumaya bırakınız.

Soğuyunca parmak ile yavaş yavaş iterek dilimleri, değneklerden tabağa düşürüp düzgünce diziniz.

Not: Şekerlemenin daha lezzetli olması için, mandalinaların kabuğunu döverek suyunu sıkmalı ve bu suyu batırılacak şekerle karıştırmalıdır.