



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNA TATLISI

10 adet mandalina
2 çorba kaşığı buğday nişastası
4 çorba kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı su
Üzerine:
Hindistancevizi
Nar taneleri

Mandalinaları yıkayıp, kuruladıktan sonra üstünden kapak çıkararak kesin. 1 Bir tatlı kaşığı yardımıyla, meyvelerini kabuğunu kırmadan boşaltın. İçi boşalan kabuk-kaselerin uçlarını makasla keserek zikzaklar yapın (dilerseniz düz de bırakabilirsiniz). Mandalinaları katı meyve sıkacağından geçirerek ya da bir süzgeçte bastırarak suyunu çıkartın (mandalina suyunun toplam iki buçuk bardak olması gerek). Küçük boy bir tencereye 2 çorba kaşığı buğday nişastası ve yarım su bardağı suyu koyup, nişastayı eritin. Daha sonra mandalina suyunu da ekleyip, karıştırarak pişirin. Kaynamasına yakın, 4 çorba kaşığı şekeri ekleyin (mandalinalar ekşiye, tadına bakarak şeker miktarını 10 çorba kaşığına kadar arttırabilirsiniz). Bu jöleyi 2-3 dakika beklettikten sonra, hazırladığınız mandalina kabuklarının içine bir tatlı kaşığı yardımıyla doldurun. Servis yaparken üzerine hindistancevizi ve nar taneleri serpin.

