



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANDALINALI ELMA REÇELİ

2 kg Amasya Elması
1 kg mandalina
1,5 kg şeker
1 adet limon

Elmalar soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Tencereye aktarılır. Üzerine şeker ve sıkılmış mandalina suyu ilave edilir. Kapak kapatılır, 2 saat bekletilir. Sonra orta ateşe yerleştirilir. Kaynamaya başlayınca ateş kısılır, alt üst ederek karıştırılır, 1 saat pişirilir. Limon suyu katılır, 5 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alınır. Tencerede tam olarak soğuyunca kavanozlara doldurulur. Kapakları sıkıca kapatılır. Serin ve loş bir ortamda 1 seneye kadar saklanabilir.