MANDALİNA REÇELİ

1 Kg. tatlı mandalina
1 Kg. toz şeker
1 Çay karşılığı limon tozu

Mandalinalar soyulur, ince beyaz damarları temizlenir.
Soyulan mandalinalar, bol kaynayan suda haşlanır.
Haşlamadan çıkan mandalinalar soğuk sudan geçirilir, soğutulur. (Bir kere haşlamak yeterlidir)
Haşlanmış mandalinalar, enine ortadan kesilir, çekirdekleri varsa çıkarılır, bölünen parçalar ortadan bir daha kesilir.
Kesilen mandalinalar bir kat tencereye dizilir, üzerine bir kat şeker serpilir, bu işlem bütün malzemeler bitene kadar tekrarlanır.
Tencerenin kapağı kapatılır 2 saat bekletilir.
Süre sonunda tencere hafif ateşe yerleştirilir, üzerine limon tuzu serpilir.
Pişme sırasında üzerinde köpük birikirse, temizlenir.
Mandalinalar suyunu bırakıp kıvama gelene kadar pişirilir.
Kuru kavanozlara, sıcak olarak konur, soğuyunca kapağı sıkıca kapatılır, kuru ve karanlık ortamda muhafaza edilir.

Not: Mandalinaları boyuna kesmeye gerek yoktur, çünkü piştikçe dilimlere ayrılır. Reçel pişme sırasında karıştırılmamalıdır.