



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

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.