

Mandalina Receli

Malzemeler

2 kilo kucuk boy mandalina

1 avuc karanfil

2 kilo toz seker

750 ml su

Yarim limon suyu

Yapilisi

Mandalinalari kaynar su dolu tencereye atip, 2-3 dakika bekletin. Suyunu suzup, ayni islemi 3 kez daha tekrarlayin. Mandalinalarin uzerine karanfil saplayip, toz seker serpin ve 2 gece dinlendirin. Su ilave edip kivamalana kadar kaynatin. Limon suyu ekleyip 2- 3 dk. daha kaynatip ocaktan alin. Cam kavanozlara doldurun.

Mandalina receli artik hazir, afiyet olsun.