

Mandalina Tatlısı

Malzemeler

1 litre su

1,5 kg seker

1 kg mandalina

4-5 adet limon tuzu

Yapılısı

Uzeri hafifce rendelenen mandalinalar birkac yerinden delinerek bir gun boyunca su da bekletilecek.Bu islem kabugunun verecegi aci tadin kaybolmasi icin gerekli.Tabi arada bir suyunu degistirmeyi unutmayin.bir sonraki gun onceden kaynatilmis suda biraz kaynatin.Dagilmayacak sekilde kaynamasina dikkat edin.Cunku ayni islem 2 kere tekrarlanacak.Mandalinalari kaynamis sudan alinca hemen soguk suya koyun.Ikinci turda kaynayan suyu degistirmeyi unutmayin.Ardindan 1 litre su, 1,5 kg seker ve limon tuzuyla hazirlanan serbet kivama gelince mandalinalari koyuyoruz.Yaklasik 1,5-2 saat kaynatilan mandalinalari soguduktan sonra servise sunabilirsiniz.