



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Turco recetas de cocina

Mandarina Jam

Mandalina Reçeli



1 kg. mandarina
1 kg. de azúcar granulada
1/2 cucharadita de jugo de limón

- # Pelar las mandarinas, los buques que limpian el blanco.
- # Hervir las mandarinas en el demasiada agua.
- # Lavar las mandarinas, que se tomaron de la de agua en ebullición, con agua fría. (Esto es suficiente para hervir sólo 1 vez)
- # Cada transecto la mandarina en dos piezas, y retire las semillas, trozos en el transecto 2 piezas de nuevo.
- # Coloque la mandarina piezas en el bote del piso de una sola capa, espolvorear de azúcar de 1 capa, y repetir este acto todos los ingredientes hasta el final.
- # Cubierta en la tapa y se deja reposar durante 2 horas.
- # Coloque sobre el fuego lento al final del tiempo, espolvorear todo el jugo de limón.
- # Quitar la espuma durante la cocción, en caso de que lo será.
- # Cocine hasta que el jugo de mandarinas y dejar su alcance obtener el derecho coherencia.
- # Llenar en el tarros mientras está todavía caliente, la tapa de la cubierta cuando se enfríe, en un bote oscuro y seco.

Nota: Existe la necesidad de hendidura mandarinas, debido a que se llegó en pedazos durante la cocción. No debe agitar el atasco durante la cocción.