



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

MANDALİNA ŐURUBU



1 kilo mandalina
4 su bardađı toz Őeker
Yarım limon

- # Mandalinalar yıkanır. Bir sıkma aletiyle sıkılır.
- # Mandalina suyu bir tencereye aktarılır. Toz Őeker eklenir. Orta ateŐe yerleŐtirilir.
- # Ara sıra karıŐtırılarak piŐirilir. Çıkan köpükleri kaŐıđın ucuyla alınır.
- # Őurubun rengi koyulaŐmaya baŐlayınca limon suyu katılır. 5-10 dakika daha kaynatılır.
- # Tencerenin içinde tamamen soğuduktan sonra bir ŐiŐeye doldurulur, kapağı sıkıca kapatılır. Buzdolabına konur.
- # Servis yapılacağı zaman 1 su bardağı suya 4 çorba kaŐıđı kadar konur ve karıŐtırılır.

Not: Mandalina Őurubu buzdolabında saklanmak koŐuluyla 1 sene kadar bozulmadan tktilebilir.