



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Naringi Cemi

Mandalina Reçeli



1 kq. Şirin naringi
1 kq. Şəkər tozu
1 Çay qaşığı limon tozu

- # Naringilər soyulur, incəağ damarları təmizlənir.
- # Soyulan naringilər, bol qaynayan suda xaşlanılır.
- # Xaşlamadan çıxan naringilər soyuq sudan keçirilir, soyudulur. (Bir dəfəxaşlamaq bəsdır).
- # Xaşlanmış naringilər, eninə ortadan kəsilir, tumları var isə çıxarılır, bölünən parçalar ortadan bir daha kəsilir.
- # Kəsilən naringilər bir qat qazana düzülür, üzərinə bir qat şəkər səpilir, bu proses bütün ləvazimatlar qurtarana qədər təkrarlanır.
- # Qazanın qapağı örtülür 2 saat gözlənilir.
- # Vaxt sonunda qazan yüngül atəşə yerləşdirilir, üzərinə limon tozu səpilir.
- # Bişmə sırasında üzərində köpük yığılırsa, təmizlənir.
- # Naringilər suyunu bırxıb şəkə gələne qədər bişirilir.
- # Quru bankalara, isti olaraq doldurulur, soyuyunca qapağı yaxşıca bağlanır, quru və qaranlıq yerdə saxlanılmalıdır.

Not: Naringilər boylamasına kəsməyə ehtiyaç yoxdur, çünkü biştikcə dilimləre ayrılır. Cem bişmə sırasında qarışdırılmamalıdır.