



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

---

## Sirop De Mandarine

Mandalina Şurubu



1 kilo de mandarines  
4 tasses de sucre granulé  
½ citron

- # Lavez les mandarines puis pressez le jus.
- # Prenez le jus de mandarine dans une casserole. Rajoutez du sucre. Placez à moyenne température.
- # Faites cuire en mélangeant de temps en temps. Prenez la mousse qui apparaît avec le bout de la cuillère.
- # Quand la couleur du sirop devient foncé, rajoutez du jus de citron. Faites bouillir encore 5-10 minutes.
- # Quand le sirop refroidi dans la casserole, remplissez dans une bouteille, puis fermez serrement. Placez au réfrigérateur.
- # Au moment du service, mettez 4 cuillères à soupe de sirop pour une tasse d'eau puis mélangez.

N-B; Ce sirop peut être conservé jusqu'à un an si vous conservez au réfrigérateur.