



Sciropello di Mandarina

Mandalina Şurubu



1 kg di mandarina
4 bicchieri di zucchero
Mezzo limone

- # Le mandarine si lavano e poi si schiacciano.
- # Succo di mandarino si mette in una pentola alla pro si aggiunge zucchero e la pentola si inserisce sul fuoco medio.
- # Si cucina con miscelare in questo momento si levano le schiume con il cucchiaio.
- # Quando il colore inizia a cambiare si aggiunge succo di limone e si bollisce ancora per 5 o 10 minuti.
- # Dopo aver freddato nella pentola ripiene in una bottiglia e si coperta il coperchio strettamente ripiene in una bottiglia e si coperta il coperchio strettamente poi si inserisce nello frigo.
- # Nel momento di servire si miscela 4 cucchiali succo di mandarino insieme un bicchiere d'acqua.

Nota: Sciropello di mandarino se si conserva nel frigo si può consumare durante un anno.