



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

Мандариновый сироп

Mandalina Şurubu



1 кг. мандарин
4 стакана сахара
½ лимона

- # Мандарины почистить и выжать из них сок.
- # Сок вылить в кастрюлю, добавить сахар и поставить на средний огонь.
- # Варить время от времени помешивая, пену снять.
- # Когда цвет сиропа потемнеет, добавить сок лимона и варить еще 5-10 минут.
- # Дать остыть, затем перелить в бутылку, плотно закрыть крышкой и поставить в холодильник.
- # Перед подачей 4 ст.л. сиропа развести в 1 стакане воды.

В холодильнике можно хранить сироп до 1 года.