Mandalinalı Tarçınlı Komposto

Süre: 1 Saat 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 1 saat 15 dakika (soğutma dahil)
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Mandalinayı uzun kaynatmıyoruz; dilimler dağılmaz ve kabuk acılığı şerbete geçmez. Şeker miktarını meyvenin tatlılığına göre ayarlayın.

Malzemeler:

- 6 mandalina
- 5 su bardağı su
- Yarım su bardağı şeker
- 1 çubuk tarçın
- 2 karanfil (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Ön Hazırlık:

Meyveyi kaynayan şerbette uzun tutmayın; dağılma ve acılaşma yapabilir.

Yapılışı:

1. Şerbeti hazırlayın:

- Su, şeker, tarçın ve karanfili kaynatın. Ateşi kısıp 5 dakika aromaların geçmesini bekleyin.
- Mandalinaları soyup dilimleyin, çekirdeklerini ayıklayın.

2. Meyveyi pişirin:

- Dilimleri şerbete ekleyip kısık ateşte 5-7 dakika tutun; yumuşamaya başladığında ocağı kapatın.
- Limon suyunu ekleyin, baharatları çıkarıp oda sıcaklığına getirin.

3. Soğutup servis edin:

- Buzdolabında en az 1 saat soğutun; meyve taneleriyle servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Mandalina dilimleri bütün, şerbeti meyve aromalı olmalıdır.

Kiraz'ın Mutfağı

Saklama:

Kapalı kapta buzdolabında 3 güne kadar saklayın.

Kiraz'ın Mutfağı