



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE REÇELİ

1 kg. vişne (çekirdeksiz)
1.5 kg. toz şeker
1 adet limon suyu
1 çay kaşığı katı yağ

Orta olgunlukta, koyu kırmızı ve ekşi vişneden yapılır, önce meyvelerin saplarını koparın. İyice yıkadıktan sonra çekirdeklerini bir firkete veya çöple çıkartın. Çekirdekleri çıkarmak için özel aletler de piyasada satılmaktadır. Şekeri bir kaba koyunuz. Üzerini iki parmak geçecek şekilde su koyup kaynatınız. Şurup koyulaşınca çekirdeksiz vişneleri içine atınız. Vişnelerle şurup üç dört taşım kaynayınca, tencereyi ateşten indiriniz. 4-5 saat bekletiniz. Bu bekletmenin faydası, vişnelerin şekerli suyu emip, kendi suyunu şuruba geçirmesi içindir. Tekrar tencereyi ateşe koyup reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatınız. Reçelin kıvamı birkaç şekilde anlaşılır. Bunlardan biri, bir kaşıkla tırnak üzerine bir damla reçel damlatılır. Eğer damla küre şeklinde kalıyorsa, reçelin kıvamı tamamdır. Kıvamın olmasına yakın bir adet limonu sıkıp, suyunu reçele katınız. Üç dört taşım daha kaynatıp ateşten alınız. Kaynatırken köpüğünü azaltmak için bir çay kaşığı katı yağ koyunuz. Reçelin köpüğünü alıp 80-85 derece soğu-yuncaya kadar bırakınız. Temiz kavanozlara doldurup, sıkıca kapağını kapatınız. Kavanozlar iyice soğuduktan sonra saklayacağınız yere kaldırınız.