



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNE REÇELİ

Meyvaları ayıklamadan evvel ve sonra yıkamalıdır.

Meyya miktarına, şeker de müsavi olmak gerekse de, bazı mayhoş ve ekşi meyvalara şekeri yüzde elli artırmalıdır. Tencereye birlikte konulmalıdır. (Nazlı ve çabuk dağılan meyvalar hariçtir).

Hararetli ateşte kaynatılmalı. Ara sıra, köpüğünü atmalıdır. Şayet çok kabarırsa, üzerine biraz su serpmelidir.

Kıvamını bulduğunu anlamak için biraz tabağa alıp muayene etmelidir. Meyva taneleriyle şerbetin yekdiğeriyle iyi imtizaç etmeleri şarttır. Reçel, soğuduktan sonra, umumiyetle toprak kavanozlarda ve serin bir yerde muhafaza olunmalıdır.

Kavanozların ağızları da, iki üç kat kâğıdla sarılıp sicimle bağlanır. Bu da hava alıp çabuk şekerlenmemeleri için bir tedbirdir.

Not: Kimileri vişne reçelini çekirdekli yapar, daha itina gösterenler ise çekirdeksiz yaparlar ki, bu doğrudur.

Çünkü çocuklara, daha emin olarak yedirilir. Genellikle bütün çekirdekli meyveler (Taze ve kuru kayısı, mürdümériği, şeftali, zerdali, kızılıcık, ünnap, kiraz) bu şekilde hazırlanır.