



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNE REÇELİ

1 kg vişne
1,5 kg toz şeker
Yarım limonun suyu

Vişneleri bol suda yıkayın. Saplarını ayıklayıp çekirdeklerini çıkartın. Vişneleri genişçe bir tencereye alın. Üzerine toz şekeri serpin. Bu şekilde 1 gece bekletin. Suyunu salan vişneleri ağır ateşte kaynatın. Kaynama sırasında reçelin üzerinde oluşan köpükleri ara sıra tahta bir kaşıkla alın. Reçeli ocaktan almadan önce limon suyunu ekleyin. Birkaç dakika daha kaynatın. Porselen bir tabağa reçeli damlatarak kıvamına gelip gelmediğini kontrol edin. Reçelin uzayan kıvamda olması gerekir. Kavanoza doldurup, serin bir yerdemuhafaza edin.