VİŞNE REÇELİ

Tuğrul Şavkar

1 kg. iri taneli vişne
1500 gr. tozşeker (6 su bardağı)
3-4 adet karanfil (isteğe bağlı)
1 adet limonun suyu ya da 1 gr. limontuzu

Vişneleri yıkayıp, saplarını ayıklayın. Bir çekirdek çıkarıcı, kibrit çöpü ya da firkete ile sap kısmından girerek çekirdeklerini çıkarın.
Tencereyi bir kat vişne, bir kat şeker sırası ile doldurun. Vişneler suyunu verip şeker iyice ıslamncaya kadar, tencereyi kapağı kapalı olarak bir gece ya da en az 5-6 saat bekletin.
Reçeli ateşe oturtarak orta ateşte, hiç su katmadan, ara sıra karıştırarak bir taşım kaynatın. Kullanıyorsanız karanfili katın. Ateşi kısın, köpüğünü sürekli alarak reçel kıvamını buluncaya kadar yaklaşık 35-40 dakika kaynatmayı sürdürün.
Limon suyunu ya da limontuzunu katıp bir taşım daha kaynatarak ateşten alın. Ilınınca kavanozlara aktarıp serin bir yerde saklayın.

© lezzetler.com tarif no:75885 • adı:Vişne Reçeli • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:55