



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE REÇELİ

Bu tarif, şurubu alındıktan sonra elde kalan vişne tanelerinin değerlendirilmesi için yapılan vişne reçeline aittir. Vişne ile başka türlü reçeller de yapılabilir.

1 kilo şurubu alınmış vişne
1+1/2 kilo toz şekeri
1/2 litre su
1 limonun suyu veya 15 gram limon tuzu

Kalaylı bakır bir tencereye veya alüminyum bir tencereye birbuçuk kilo şekerle yarım litre su koyarak kestirinciye kadar kaynatınız ve suyun üzerine çıkan şeker kirini alınız. Kaynatıp kestirdiğiniz şuruba elinizdeki, çekirdeği ve suyu çıkarılmış vişneyi katınız. Şurup sulanacaktır. Tekrar koyulaşıp kıvamına gelinceye kadar hafif ateşte kaynatmaya devam ediniz. Reçel, kıvamına gelince üzerine ince delikli süzgeçten geçirilmiş bir limonun suyunu dökünüz. Bir taşım kaynattıktan sonra ateşten indiriniz ve tencereyi, içinde su bulunan bir kaba oturarak ağı açık olarak soğumaya bırakınız (içine sinek ve arı girmemesi için tencere temiz bezle örtülebilir). Reçelin kıvama gelip gelmediğini anlamak için tencereden alacağınız şurubu, içinde su bulunan bir çay bardağına damlatınız, şurup dağılmadan dibe çökerse kıvamındadır.

[ML® Kiraz Reçeli için tıklayın](#)