VİŞNE REÇELİ

1,280 gr. vişne
2 kg. tozşeker
1 limon

1.280 gr. vişne için 2 kilo şeker alınız. Vişnenin çekirdeklerini sap tarafından iğne sokarak bozmadan çıkarınız. Şekeri kestirip tencereyi ocaktan indirdikten sonra, vişneleri azar azar atınız. Tabakta kalan suyu da üzerine döküp tekrar ateşe koyunuz. Kabardıkça ateşten indirip tekrar koyunuz. Ara sıra kenarlarından köpüğünü alınız. Fazla kabarınca biraz su koyunuz. Piştiğini anlamak için de biraz suyundan ve tanesinden bir tabağa alınız. Soğuyunca tane sudan ayrılmazsa hemen sudan indiriniz. Tencereyi olduğu yerde oynata oynata kalan köpüğü içiriniz. Limonu sıkınız. Az bir şey köpüğü artarsa da kaşıkla alınız. Soğuyuncaya kadar üzerini kapamayınız. Sonra kavanoza delikli bir kepçe ile taneleri koyup üzerine de tatlıyı ilâve ederek kaldırınız.

© lezzetler.com tarif no:46901 • adı:Vişne Reçeli • gönderen:nezaket • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:10