



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

VİŞNE REÇELİ

Necip Usta

1 kg. net vişne (Sapları ve çekirdekleri çıktıktan sonra net)

1 kg. toz şeker

100 gr. glikoz

3 gr. limon tuzu (1 çay kaşığı)

Hanımların örgü ördükleri tiğ denilen alet ile yıkanmış ve sapları çıkardığınız vişnelerin çekirdeklerini çıkarınız. Vişneynin suyu akacağından bunu işlemi yaparken altta bir tabak koyarak sularını toplayınız. Vişneleri ve suyunu bir tencereye koyarak akşamdan şekeri ilâve edip sağa sola sallayarak şekerin karışmasını temin ediniz. Sabah reçel tenceresini ateşe koyup kaynatınız. Kıvamına gelince ateşten alıp glikozunu ilâve ediniz. Yarı sıcaklığını kaybedince kavanozlara koyup saklayınız.
