



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE REÇELİ

5 kg vişne (çekirdekleri çıkarılıp saklanmış; çekirdekleriyle 5,5 kg kadar)
5 limonun suyu
3,5 kg şeker

Büyük bir tencereye vişneleri ve limon suyunu koyunuz. Vişne çekirdeklerini de bir tülbente bağlayıp tencereye koyunuz. Tencereyi ağır ateşe oturtup 30 dakika, vişneler yumuşayana kadar kaynatınız. Vişne çekirdeklerinin bulunduğu tülbent torbayı maşayla çıkarıp atınız.

Tencereye şekeri katıp, ağır ateşte eriyene kadar karıştırınız. Ateşi hafifçe yükseltip, karışımı kıvama gelene kadar kaynatınız. (Reçelin kıvama gelip gelmediğini anlamak için, tencereyi ateşten alıp, soğuk bir fincan tabağına reçelden bir tatlı kaşığı koyunuz. Soğuyunca parmağınızla bastırınız. Kırışırsa kıvamı geldi demektir. Gelmemişse, tencereyi yeniden ateşe oturtup kaynatmaya devam ediniz.) Tencereyi ateşten alınız. Kaynar suya batırılıp kurulanmış delikli bir kepçeyle, reçelin üstünde beliren köpüğü hemen alıp atınız. Reçelin üstünde bir zar oluşana kadar soğumaya bırakınız. Reçeli hafifçe karıştırıp, temiz ve kuru kavanozlara boşaltınız. Kavanozları reçelin çekileceğini gözönüne alarak, tepelerine kadar doldurunuz. Her kavanozdaki reçelin üstüne yağlı kağıttan bir daire yerleştiriniz. Kavanozların kapaklarını kapatıp, lastikle sağlam bağlayınız. Kavanozlara etiket yapıştırıp, serin, kuru ve karanlık bir yere kaldırarak, dilediğiniz zaman kullanınız.

Not: Kara vişneden yapılan reçel çok tatlı olur ve şişlemede ya da dondurmada daha başarılı sonuç elde edilir. Ne cins vişne kullanılırsa kullanılsın, vişnelerin her zaman taze, zedelenmemiş, sert ve olgun olmasına dikkat etmek gerekir.