



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNE REÇELİ

Vişne:1 kg
Şeker:1.150 gr
Limon:1 adet

Vişnelerimizin çekirdeklerini çıkartalım.

Vişnelerimizi bir kaba koyup 150gr şekeri ekleyip yarım saat sulanması bekleyelim.

Vişnelerimiz sulandıktan sonra tencерemize koyup şekeri ilave edip ağız açık şekilde kaynatalım bir, birbuçuk saat kadar ve sık,sık köpüğünü alalım reçelimizin rengi bozulmasın.

kaynayıp soğuduktan sonra kavonozumuzun kuru olmasına dikkat edelim.

Kavonozumuzun kapağını kanyınar suda bir kaç dakika kaynatıp kurulayıp hemen kapatalım ve ters çevirip güneş görmeyen bir yerde en az on beş gün dinlendirelim.