



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOYALI ELMA REÇELİ

6 adet amasya elması
1 su bardağı vişne
4 su bardağı şeker
1 adet limon

Elmalar soyulur, çekirdek yatakları çıkarılır ve ufak doğranır. Vişnelerin çekirdekleri çıkarılır. Tencereye aktarılır, karıştırılır. Üzerine şeker eklenir, karıştırılır. Kapak kapatılır. Bir gece bekletilir. Ertesi gün orta ateşe yerleştirilir. Kaynamaya başlayınca köpükleri alınır. Kısık ateşe çevrilir. 40 dakika kadar kaynatılır. Limon eklenir. 10 dakika sonra ateşten alınır. Sıcakken kavanozlara doldurulur. Kapağı sıkıca kapatılır. Ters çevrilir, soğuyana kadar bekletilir. (Vişne reçele renk vermek için kullanılmıştır.)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.02.2023