



KIRAZ REÇELİ (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg kiraz
1 kg şeker
7 adet karanfil
1 çay bardağı su
Yarım limon suyu

Kirazlar yıkanıp çekirdekleri çıkartıldıktan sonra, üzerlerine şekere dökülerek, 1 gece bekletilirler. Sabahleyin, bu malzemelere su da eklenerek, orta ateşte kaynamaya bırakılır. Kaynama başladığında karanfil eklenir. Oluşan köpüklerin yoğunlaşmasından 10 dakika önce, limon suyu da eklenir. Sürenin bitiminde tencere ocaktan indirilir.

