



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZ REÇELİ

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

- 1 kg kiraz
- 1 kg tozşeker
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı limon suyu

Kirazlar yıkayıp çekirdeklerini temizleyin. Tencereye alarak üzerine tozşekeri ilave edin. Tencerenin kapağını kapatarak birkaç saat bu şekilde dinlendirin. Tozşeker iyice eridiğinde ocağa oturtun, kısık ateşte pişmeye bırakın. Pişme sırasında oluşan köpükleri alın. Reçel koyulaşmaya başladığında vanilyayı ilave edin. Ocaktan almadan birkaç dakika önce limon suyunu ekleyin. Reçeliniz olduğunda ocaktan indirerek soğumaya bırakın.

