



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZ REÇELİ

1 kg kiraz
4 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı su
2 paket toz vanilya
Yarım limon suyu

Kirazları yıkayıp, saplarını koparın. Çekirdeklerini çıkarın. 4 su bardağı toz şekeri, yarım su bardağı suyun içinde eritin. Kısık ateşte karıştırarak kaynatın. Kaynayan şerbeün içine kirazları atın. Arasıra karıştırarak ve reçelin üzerinde toplanan pembe köpüğü alarak kısık ateşte kaynatın. Vanilyayı ekleyin. Koyulaşmaya başlayan reçeli bir kaşık yardımıyla tabağa damlatın (Reçel damlaları top top oluyorsa reçel olmuş demektir). Yarını limonun suyunu da tencereye ilave edip, bir taşım daha kaynatın. Reçeli sıcakken önceden sıcak suyla yıkanıp kurutulmuş kavanozlara doldurun.

Not: Reçel kaynarken taşmaması için içine 1 çay kaşığı tereyağı katın.

[ML® Kiraz Reçeli \(görsel\)](#)



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 20.01.2022