



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU VIŞNE REÇELİ

Anadolujet Magazin

Yarım kilo taze tatlı lor peyniri

Yarım su bardağı süt

Vişne reçeli

Lavanta çiçeği

Reçel için:

1 kilo vişne

2 kilo toz şeker

1 limonun suyu

Loru sütle çırpın ve bir tabağa taban yapın. Üzerine ev yapımı vişne reçelinden yeterince koyun, biraz lavanta serpin.

Vişneleri temizleyip çekirdeklerini çıkarın ve bir kat şeker bir kat vişne olacak şekilde kaba yayın. En üst kısmını toz şekerle kaplayın ve üç dört saat buzdolabında beklettikten sonra ocağa alın.

Kaynamaya başladıktan beş dakika sonra vişneleri kepçeyle bir kaba alın. Tencerede kalan suyunu şurup koyulaşana kadar pişirmeye devam edin. Vişneleri tekrar tencereye koyarak limon suyunu ekleyin.

Birkaç dakika daha kaynatıp kavanozlara alın.

Eğer daha kıvamlı bir reçel isterseniz bu aşamadan sonra geniş bir tepsiye koyup üzerini tülbentle örtün ve direkt güneş ışığı alan bir yere koyun. En az üç gün bekletin ve karıştırıp kavanozlayın.

