



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

VIŞNE KONFİTÜRÜ (ALMAN)

5 kavanoz

Malzeme

1 kilo vişne,

50 g taze zencefil,

1 limon suyu,

gerektiği kadar pratik reçel şekeri,

1. Vişneleri yıkayarak sap ve çekirdeklerini çıkartın. Akan suyu bir kapta toplayın.

2. Zencefili soyarak dilimleyin. Vişneleri, zencefil dilimlerini, limon suyunu, reçel şekerini ve toplanan vişne suyunu büyük bir tencereye koyun.

3. Bütün malzemeleri devamlı karıştırarak kaynamaya bırakın. Şeker paketinde verilen süreyi gözönüne alarak kaynatın. Konfitürün üstünde oluşan köpüğü delikli kepçe ile alın. Konfitürü kaynar su ile çalkalanmış kavanozlara doldurun, derhal kapaklarını vidalayın.
