



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNE MARMELATI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

Vişne
Su
Şeker

Vişneler ayıklanıp yıkanır.

Üzerini örtecek kadar su ile iyice yumuşayınca kadar haşlanır.

Vişneler kevgirden elenerek geçirilir. Alta geçen şırası tekrar tülbentten süzülür.

Alta geçen şıranın 1/5 i kadar şeker ayarlanır.

Şıra, geniş tavalarda kaynatılarak suyu buharlaştırılır.

İyice suyu uçtuktan sonra şeker ilave edilerek kıvamı oluncaya kadar kaynatılır.

Bir tabak suya kaynayan marmelattan 1 damla damlatılır. Yayılmadan kalıyorsa olmuş demektir veya kuru tapağa bir damla damlatılır. Hiç yayılmadan sert bir şekilde duruyorsa olmuş demektir.

Kıvamını bulan marmelat sıcak halde kavonozlara konulur, kapağı kapatılıp ters çevrilerek soğuması beklenir.