



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

VİŞNE REÇELİ (AKSARAY)

1 Kg Vişne
1,5 Kg Toz Şeker
1 Çay Kaşığı Limon Tuzu

Vişnelerin sapı kopartılır, yıkanır ve istenirse çekirdeği çıkartılır. Yörede anneler vişne çekirdeğini çengelli iğnenin arka kısmı ile çıkartıyorlar.

Vişneler ve toz şeker kat kat tencereye döşenir ve sabah kadar bekletilir. Ekşi meyveler için toz şeker miktarı artabilir.

Ertesi gün tencere ocağa alınır ve kaynamaya bırakılır. Bu sırada yüzeyde oluşan kefler tahta bir kaşıkla temizlenir.

Reçelin kıvamı yoğunlaşınca içine limon tuzu ilave edilir, 1-2 taşım kaynadıktan sonra ateş söndürülür.

Reçel sıcakken cam kavanozlara dökülür, yeni kapakla sıkıca kapatılır, ters çevrilir ve ertesi gün kilere kaldırılır.
