



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNE REÇELİ (ERZİNCAN)

1 kg vişne
1 kg toz şeker

Vişneler çekirdeklerinden ayıklanarak şekere yatırılır. Sulanınca kaynamaya alınır. Kıvamına gelince ocağın altı kapatılır ve sıcak, sıcak kavanozlara konularak ağızları kapatılır. Kavanozlar ters çevrilerek soğutulur.

Reçelin kıvamı şöyle anlaşılır: bir kaşık reçel alınarak yüksekte akıttığımızda ağır ağır damlıyorsa kıvamı olmuş demektir. Halen su gibi akıyorsa henüz olmamış demektir.

Diğer bir yöntem ise, reçelden bir miktar alınarak küçük bir tabağa konulur. Biraz soğuduktan sonra kıvamı kontrol edilir. Koyulaşmış ise olmuş demektir. Kayısı reçelinde uygulanan güneşte bırakma yöntemi de tüm reçeller de uygulanacak en sağlıklı yöntemdir. Vişne ekşi olduğu için limon suyuna ihtiyaç yoktur.