



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE REÇELİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg visne
5 su bardağı toz şeker
1 yemek kasığı limon suyu

Vişneler saplarından çıkarıldıktan sonra yıkanır. Ortadan ikiye bölmeden, özel bir düzenek yardımıyla çekirdekleri çıkarılır. Bir tencereye alınır. Üzerlerine şeker serildikten sonra 1-2 saat bekletilir. Vişneler sularını bıraktığında tencere ocağa alınır. Reçel kıvamına gelinceye dek kaynatılır. Limon suyu konur. Bir tasım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Üzerine bir tülbent gerilerek güneşe bırakılır.
