VİŞNE REÇELİ

2 kilo vişne
1 fincan su
4 kilo şeker
1 limonun suyu

Vişnelerin sapları koparılıp, bir kancalı iğne sap tarafındaki delikten çekirdek boyunca sokulup çekirdek etrafında gezdirilerek çekirdek vişnenin etinden ayrılır. Sonra taneyi parmaklar arasında yavaş yavaş sıkarak, delikten çekirdeği, deliği yarmadan yavaşça ve dikkatle çıkarılır. Kaide olarak çekirdeği ile vişneler ne miktar iseler, onun iki katı toz şeker vişnelerle beraber, bir kat şeker bir kat vişne olarak büyük bir tencereye istif edilir. Ve çekirdekler çıkarılırken hasıl olan su da «Vişnenin kendi suyu» ziyan edilmeyip hepsinin üzerine birkaç kat tülbentten süzülerek ilâve edilir. Bundan sonra tencere, harlı ateşe konulup reçel kaynatılmaya başlanır. Reçel kabardıkça ateş kısılır veya tencere çekilir. Kabarma kesilince tekrar harlı ateşe sürüp bir taraftan da suya batırılmış delikli kepçe île hasıl olan köpükleri almalıdır. Bu kabarma meselesi dolayısıyle, vişnelerle beraber şeker tencereye konduğunda ancak tencerenin yarısına kadar gelmesine dikkat etmeli ki kabardığında dışarıya taşmasın. Buna rağmen çok kabarırsa, toplamı yarım fincanı geçmeyecek kadar, kabaran kısma parti parti su serpilir. Reçelin piştiğini anlamak için, tanesi ile beraber suyunu tabağa koyup, soğuduğunda tane ile su birbirinden ayrılmaz ise tencereyi ateşten almalı ve tencereyi oynata oynata köpüğünü yedirmelidir, az bir köpük kalırsa kaşık ile alınır ve soğuyuncaya kadar tencerenin ağzı açık bırakılır. Kavanozlara konurken tanelerin bozulmaması için delikli kepçe kullanılır. Kavanozların kapakları içlerindeki reçel soğuyunca kapatılmalıdır.

ML® Nane Reçeli için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:10280 • adı:Vişne Reçeli • gönderen:dul • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:31