



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNE REÇELİ

1,5 kg vişne
6 su bardağı tozşeker
2 kahve fincanı su
2-3 çorba kaşığı limon suyu (veya 6 gr limontuzu)

Yıkanmış, sapları ve çekirdekleri ayıklanmış vişneler büyük bir tencereye konur. 2 kahve fincanı su katıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve çok hafif ateşe oturtulur. Ara ara tencere sallanarak (vişnelerin tencerenin dibine yapışmaması için) vişneler 10-15 dakika kadar pişirilir. Bu sürenin sonunda tencerenin kapağı açılır. Şeker gezdirilir ve vişnelerin ezilmemesine dikkat edilerek kaşınılır, şeker eritilir. Şeker eriyince reçel koyulaşıp kıvamına gelinceye kadar (şuruptan kaşık ucuyla alınan reçel suyu bir tabağa damlatıldığında en son damla dağılmadan top halinde kalırsa reçel kıvamını bulmuş demektir) vişneler pişirilir. Reçel, kıvamını bulunca buna 2-3 kaşık limon suyu veya 1/2 fincan suda eritilmiş limontuzu katılır. Karıştırılarak bir taşım kaynatılır. Sonra tencere ateşten alınır, bir kevgirle reçelin yüzeyinde biriken köpükler temizlenir, içine su sıçramamasına dikkat edilerek, iyice soğuduktan sonra küçük cam kavanozlara boşaltılır. Ağızları iyice kapatılır, serin ve kuru bir yere kaldırılır. İstenirse vişneler bir gün önceden tencereye konur, üzerine tozşeker ilave edilir, bu şekilde 18-19 saat bırakılır. Bu süre sonunda şeker hemen hemen erimiş olur. Ayrıca su katılmadan tencere orta ateşe oturtulur. Bundan sonrası diğer pişirme biçimiyle aynıdır.

[ML® Armut Reçeli için tıklayın](#)