



VIŞNE REÇELİ

1.250 gram vişne
1.500 gram şeker
2 parça limon tuzu (aspirin büyüklüğünde)

1. Vişneler yıkandıktan sonra çekirdekleri çıkartılır.
2. Üzerine toz şeker ve limon tuzu konulup 1 gece bekletilir.
3. 10 dakika meyvelerin şekli bozulmayacak şekilde karıştırılarak kaynatıldıktan sonra borcama alınır.
4. Üzeri tülbentle kapatılarak güneşe bırakılır.
5. Aralıklarla karıştırılır.
6. Bütün şeker eriyinceye kadar güneşte bırakılır.

Not: Bütün işlemler tahta kaşıkla yapılmalıdır. Limon tuzu yerine 4 - 5 damla limon suyu kullanabilirsiniz. Güneşte pişirmeyecekler şeker eriyinceye ve reçel kıvam alıncaya kadar kaynatmalı.

