



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNE REÇELİ

1 kilo vişne
1 kilo 250 gram toz şeker
1 yemek kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı tereyağı

Vişneler yıkanır ve sapları ayklanır.

Ayıklanan vişnelerin ortasına pipet yardımı ile bastırılır ve çekirdekleri çıkartılır. (Çekirdeklerle uğraşmak istemezseniz, çekirdekleri çıkartmadan da vişne reçeli yapabilirsiniz.)

Çekirdekleri çıkartılan vişneler, ince tabanlı derin bir çelik tencere içerisine koyulur.

Üzerine toz şeker ilave edilir ve 1 gece bu şekilde dinlendirilir

Ertesi gün tencere harlı ateşte kaynamaya bırakılır.

Kaynamaya başlayınca içerisine 1 tatlı kaşığı tereyağı ilave edilip karıştırılır ve kısık ateşte yaklaşık 20 dakika kaynatılır.

Vişne reçeli, kıvamını alınca içerisine 1 yemek kaşığı limon suyu ilave edilir ve 3- 5 dakika daha kaynatılır.

Reçel, temiz ve kuru cam kavanozlara doldurulup, kapağı sıkı sıkı kapatılır.

Not: Tereyağı reçelin köpüklenmesini engeller.

