



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNE REÇELİ

Vişne (Çekirdeksiz) 500 g
Toz Şeker 500 g
Çubuk Tarçın 1 adet
Tane Karabiber 3 adet
Tane Karanfil 5 adet
Limon Suyu 3-4 damla

Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiricinin haznesinin içerisine şeker ve vişneyi ekleyip 60 dk. oda sıcaklığında bekletin (Eğer vişneler suyunu salmadıysa süreyi uzatabilirsiniz). Haznenin içerisine baharatları ekleyip Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiriciyi Reçel modunda 120 °C de çalıştırın. Reçel kaynamaya başladığında sıcaklığı 100 °C ye indirin ve 30 dk. süresince pişirmeye devam edin. Pişirme sırasında reçel üzerinde oluşan küpüğü bir kaşık yardımıyla alın. 28. dakikada limon suyunu ekleyip karıştırın.

