



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNE REÇELİ

1 kilo vişne  
1 kilo toz şeker  
Yarım limon suyu

Vişneleri saplarından ayırın ve bol suda yıkayın. Reçelinizin çekirdeksiz olmasını istiyorsanız ezmemeye dikkat ederek vişnelerinizden çekirdekleri ayıklayın. Ardından vişnelerinizi tencereye koyun ve üzerine toz şekerini ekleyin. Bu şekilde vişne ile şekeri bir gece bekletin. Ertesi gün orta derecede ateşte kaynatmaya başlayın. Köpürdükçe üzerinden köpüğünü almayı unutmayın. Reçel kıvamını aldıktan sonra altını kapatın ve limon suyunu ekleyin. Reçelinizin biraz soğumasını bekleyin. Oda sıcaklığına geldikten sonra kavanozlarınıza doldurup ağzını sıkıca kapatın.

