



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNE REÇELİ

SuperFresh Vişne 1 kutu
Toz Şeker 1,5 kg
Su 2 su bardağı
Limon Suyu 1 çay kaşığı

Suyu ve şekeri tencereye aktarın.

Şeker iyice eridikten sonra 10 dakika kaynatın.

SuperFresh Vişneleri ilave edin. Önce yüksek ateşte 3 dakika kaynatın, daha sonra ateşi kısın. 10 dakika bu şekilde kaynatmaya devam edin.

Ocaktan almadan önce limon suyunu sıkın ve hızlıca karıştırıp hemen ocaktan alın.

Tencerenin kapağı açık olacak şekilde, üzerine ince bir tülbentle örtüp oda ısısında 4-5 saat dinlendirin.

Daha sonra temiz büyük bir kavanoza veya küçük kavanozlara aktarın. Kapağını kapatıp buzdolabında muhafaza edin.

