VİŞNE REÇELİ

1,5 kg vişne
6 bardak toz şeker
6 bardak su
2 çorba kaşığı limon suyu

Önce vişnelerin sapları ayıklanır ve iyice yıkanır, sonra çekirdekleri çıkarılır ve büyük bir tencereye konulur. Üzerine su katılarak tencerenin kapağı kapatılır. Ve orta derecedeki ateşte 10 dakika pişirilir. Üzerlerine toz şeker dökülerek vişneler ezilmeden karıştırılır ve şekerin erimesi sağlanır. Tencerenin kapağı açık olarak şurup koyulaşıncaya kadar kaynatılır. Şurup koyulaşınca buna limon suyu ilâve edilir ve bir taşım daha kaynatılır, tencere ateşten indirilir, üzerindeki köpükler bir delikli kepçe ile alınır ve atılır. Reçel kavanozlara doldurularak ağızları kapatılır.

© lezzetler.com tarif no:40183 • adı:Vişne Reçeli • gönderen:altın elma • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:08