



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNE REÇELİ

1,280 kilogram vişne için 2 kilo şeker kullanmalıdır. Vişnenin çekirdeklerini sap tarafından iğne sokarak bozmadan çıkarınız. Şekeri kestirip tencereyi indirdikten sonra, vişneleri azar azar atınız. Tabakta kalan suyu da üzerine döküp tekrar ateşe sürünüz. Kabardıkça ateşten çekip tekrar sürünüz. Arasıra kenarından köpüğünü alınız. Fazla kabarırsa biraz su koyunuz. Piştiğini anlamak için biraz su ile tanesini tabağa koyunuz. Soğuyunca tane, sudan ayrılmazsa hemen ateşten indiriniz. Tencereyi olduğu yerde oynata oynata kalan köpüğünü içiriniz. Az köpük artarsa da kaşıkla alınız. Soğuyuncaya dek kapamayınız. Sonra kavanoza delikli kepçe ile taneleri koyup üzerine de tatlıyı ilâve ederek kaldırınız.
