



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNE REÇELİ

500 gr SuperFresh vişne
750 gr toz şeker
1 çay kaşığı limon tuzu
1 adet küçük boy tarçın

Vişneleri reçel kaynatacağınız tencereye koyup çözülmüceye kadar bekletin. Tarçın kabuğunu ekleyip, toz şekeri gezdirin ve bir gece dinlendirin. Orta ateşte tencereyi ara ara hafifçe sallayarak kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi biraz kısın, ara sıra üzerinde oluşan köpüğü alıp 10-12 dak. pişirin. Limon tuzunu serpip hafifçe karıştırın ve 2-3 dak. daha pişirip ateşten alın. Soğuyuncaya kadar dinlendirin, tarçın kabuğunu alıp temiz ve kuru bir cam kavanoza boşaltın. Güneş görmeyen ve serin bir yerde muhafaza edin.

