



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE BEÇELİ

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

2 kg Vişne

13 bardak Su

3 kg Şeker (12 bardak)

1/2 fincan Limon suyu

2 kg vişnenin saplarını ayıkladıktan, çekirdeklerini çıkarttıktan ve iyice yıkadıktan sonra içinde 13 bardak su bulunan bir tencereye atınız.

Vişnelerin temizlenmeleri sona erince, tencereyi orta ısıdaki ateşe oturarak bir çeyrek saat kadar kaynatınız.

Vişnelerin kaynamalarını müteakip tencereye, 3 kg şeker (12 bardak), ilâve ediniz ve bir taraftan karıştırmak suretiyle çok yoğun bir hâl alıncaya kadar kaynatmaya devam ediniz.

Sonra da buna; 1/2 fincan limon suyu ilâve ederek 3 — 4 dakika kadar daha kaynatınız.

Reçel arzu edilen duruma gelince, ateşten alarak soğumaya bırakınız ve soğuyunca gerekli kaplara koyarak muhafaza ediniz.