VİŞNE REÇELİ

Erkan Acurol
Ege ve Ayvalık'ta Kış Hazırlıkları

1 kg vişne
1.5 kg şeker
1/2 limonun suyu

Vişnelerin saplarını koparın. Bol su ile yıkayıp süzün. Vişnelerin çekirdeklerini eski usul çengelli iğne veya çekirdek çıkarma aleti ile çıkarın. Çekirdeklerini çıkardığınız vişneleri tencereye bir kat şeker ve bir kat vişne olmak üzere en üste şeker gelecek şekilde koyun. Kapağı kapalı olarak bir gece bekletin. Şeker, vişnenin suyunu emer ve eriyerek sulanır. Ertesi gün vişneleri hiç su ilave etmeden pişirin. Vişneler bir süre piştikten sonra delikli kepçe ile dışarı alın, tencerede kalan şurup koyulaştığı zaman, vişneleri şuruba tekrar koyarak limon suyunu ilave edin. 4-5 dakika daha pişirdikten sonra tam kıvamında iken ateşten indirin. Ilık iken kavanozlara doldurun. Soğuduktan sonra kavanozun kapağını kapatın.

Not: Vişne reçeli yapılması en zor reçellerdendir. Biraz fazla pişirseniz rengi siyah olur. Az pişirseniz komposto gibi sulu kalır.

Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.03.2021

© lezzetler.com tarif no:67798 • adı:Vişne Reçeli • gönderen:nurnur • indirme tarihi:28.04.2024 - 12:08