VİŞNE REÇELİ

Vişne:1 kg
Şeker:1.150 gr
Limon:1 adet

Vişnelerimizin çekirdeklerini çıkartalım.
Vişnelerimizi bir kaba koyup 150gr şekeri ekleyip yarım saat sulanması bekleyelim.
Vişnelerimiz sulandıktan sonra tenceremize koyup şekeri ilave edip ağzı açık şekilde kaynatalım bir, birbuçuk saat kadar ve sık,sık köpüğünü alalım reçelimizin rengi bozulmasın.
kaynayıp soğuduktan sonra kavonozumuzun kuru olmasına dikkat edelim.
Kavonozumuzun kapağını kanynar suda bir kaç dakika kaynatıp kurulayıp hemen kapatalım ve ters çevirip güneş görmeyen bir yerde en az on beş gün dinlendirelim.

© lezzetler.com tarif no:8875 • adı:Vişne Reçeli • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:17