



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNE REÇELİNİN PÜF NOKTALARI

Vişne yumuşak bir meyve olduğu için kaynama işlemi sırasında dağılabilir. Eğer bunun olmasını istemiyorsanız kaynatmaya başladıktan sonra vişneleri kevgir yardımıyla bir kaba alın ve sadece şurubu kaynatın. Şurup koyulaşınca vişneleri ilave edin ve kıvam alana kadar kısık ateşte pişirin.

Reçelinize kaynarken 1 çay kaşığı tereyağı koyarsanız, reçeliniz daha parlak olur ve pişerken fazla köpük birikmez.

Reçel kaynarken üzerinde biriken köpük alınmazsa reçelin rengi mat olur.

Vişne reçeli kaynarken üzerinde biriken köpük alınmazsa, konserve olarak beklettiğiniz reçel zamanla ekşiyebilir.

Limon suyu ya da limon tuzu reçelin ilerleyen zamanda şekerlenmesini önler.

Reçelin kıvamını anlamak için bir bardak suya reçeli damlatın. Eğer reçel dağılmadan bardağın dibine iniyorsa reçeliniz hazır demektir.

Reçelin kıvamını anlamanın bir diğer püf noktası ise temiz bir tabağa reçelden damlatmak ve beklemek. Eğer reçel dağılmıyorsa reçeliniz hazır demektir.

Reçelin saklama koşulları mutlaka rutubetsiz ve loş bir yer olmalıdır.