



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## VIŞNE REÇELİ



1 Kg. vişne  
5 Su bardağı toz şeker  
1 Adet limonun suyu

- # Vişnelerin sapları çıkarılır, yıkanır, çekirdekleri çıkarılır.
- # Reçelin pişeceği tencere, bir miktar vişne, üzerine bir miktar şeker konarak doldurulur.
- # Tencerenin kapağı kapatılır, bir gece bekletilir.
- # Ertesi günü önce orta ateşte, sonra kısık ateşte reçel koyulaşana kadar pişirilir, arada köpük oluşursa kaşığıyla alınır.
- # Reçel kıvam alınca, limon suyu katılır, 5 - 10 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
- # Tencerenin içinde soğuyan reçel, kavanozlara konur, kapağı sıkıca kapatılır, kuru ve karanlık yerde saklanır.

**Not:** Reçel kaynama sırasında ve sonrasında kesinlikle su sıçratılmamalıdır, haricen reçele gelen su dahil yabancı bir madde, bozulmasına neden olur.