

Visne Receli Yapimi

Malzemeler

1 kilo visne

2 kilo seker

1 adet limon

Yarim cay kasigi limon tuzu

Yapilisi

Visnelerin cekirdeklerini temizliyoruz. Sekeri uzerine bosaltarak 1 gun sonra sulanmis olan visneleri ocaga koyuyoruz. Kaynamaya baslayinca limonu sikip limon tuzlarini biraz suyun icinde eriterek recele ekliyoruz.Kaynayana kadar yuksek ateste, daha sonra kisik ateste rengi kirmizi ve bali bal kivamina gelene kadar kaynatiyoruz. Rengi kivamini aldiginda tenceremizi ocaktan alarak soguk su dolu bir kabin icine oturtuyoruz. Visne recelini eger celik tencerede yapiyorsaniz, siz rengini tutturdugunuzda soguk suya oturtmazsaniz rengi koyulasir. Ama sogutursaniz istediginiz renkte kalacaktır. Simdi bali cok fazla diye yorumlar gelecektir. Kisin balini sulandirarak pastalariniza jole yapabilirsiniz. Ayni zamanda icecek olarak da tuketebilirsiniz. Afiyet olsun:)