Vişnə Mürəbbəsi

Vişne Reçeli



1 kq. Vişnə
5 Stəkan şəkər tozu
1 Ədəd limon suyu

Vişnələrin sapları çıxarılır, tumları çıxardılır.
Mürəbbənin bişəcəyi qazana, bir miqdar vişnə, üzərinə bir miqdar şəkər qoylaraq doldurulur.
Qazanın qapağı örtülür, bir gecə gözlədilir.
Sabahsı gün əvvəl orta atəşdə sonra az atəşdə mürəbbə tündləşənə qədər bişirilir, arada köpükləşərsə qaşığın ucuyla alınır.
Mürəbbə şəklini alınca, limon suyu əlavələnir,5-10 dəqiqə daha qaynadılır, ocaqdan alınır.
Qazanın içinə syuyan mürəbbə
Bankalara, qapağı yaxşıca başlanır, qaranlıq və quru yerdə saxlanır.

Not: Mürəbbə qaynama sırasında və sonrasına qətiyyən su sıçramamalıdır, xaricdən gələn maddə, bozulmasına səbəb olur.

© ml.md (Azərbaycan dili) Resept #: 470 | Ad: Vişnə Mürəbbəsi | Tarix: 28.03.2024 - 14:11