VİŞNE KONSANTRESİ

MALZEME
1 Kilo taze ve olgun vişne
1/2 Kilo şeker
1 Çorba kaşığı karanfil
1 Çorba kaşığı küçük kakule
3-4 Çubuk tarçın

HAZIRLANIŞI
Olgun fakat eziksiz vişneler sapları kopmadan uçları biraz kesilerek yıkanır. Bir süzgece konur, süzülmeye bırakılır. Süzülünce kapaklı bir kavanoza bir kat vişne, bir kat toz şeker olmak üzere dizilir. Kavanozun ağzına temiz bir bez bağlanır ve kapağı kapatılır güneşe konur. Ara sıra temiz ince bir çubukla karıştırılır. Şeker eriyip vişne suyunu bırakınca iri parçalara bölününce tarçın, karanfil ve havanda ezilen kakuleler temiz bir tülbentle çıkın yapılır ve şekeri eriyen vişnelerin içine atılır ve güneşten alınarak dolaba bırakılır. 6 ay kadar sonra içindeki çıkın çıkarılır. Arzu edilirse süzülerek şişelere doldurulur. Fakat daha uzun bir müddet vişneler içinde durursa daha da keskin olur. Bu konsantre, durdukça kendi kendine keskinleşir.

© lezzetler.com tarif no:27049 • adı:VİŞNE KONSANTRESİ • gönderen:ihtiyar fırıncı • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:16