



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE KONSERVESİ

<https://migros.com.tr>

1 kg vişne
1,5 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su

1. Vişneleri yıkayın ve saplarını ayırın.
2. Süzölen vişneleri sıcak su ile yıkadığınız kavanoza alın.
3. Su ve şekerı kaynatın.
4. Sıcakken kavanoza dökün, kavanozun ağzında boşluk bırakın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın.
5. İçine su koyduğunuz tencerede 25-30 dakika kadar kaynatın.
6. Kavanoz içindeyken suyun soğumasını bekleyin ve kurularak kontrol edin ve kenara kaldırın.

