



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNE ŞERBETİ

<https://yemek.name>

1 kg vişne
1 su bardağı şeker veya saf bal
2 su bardağı Su
1 yemek kaşığı limon suyu

Vişnenin sapları ayıklanır.

Çekirdekleriyle birlikte mıncıklanarak püre haline getirilir.

Vişne püresi tel süzgeçten geçirilir.

Ayrı bir tencerede 1 su bardağı şeker veya bal ile 2 su bardağı su ateşe konur.

5 dakika kaynatılarak koyulaşması beklenir.

Bu şerbete süzgeçten geçirilmiş vişne suyu dökülür.

Arada bir tahta kaşıkla karıştırılarak güzel bir kıvam alana kadar kaynatılır.

En son limon suyu eklenir, bir taşım kaynayınca ateşten alınır.

Tortu kalmaması için tülbentten geçirilir.

Kalan vişne posası çekirdeklerinden temizlendikten sonra şeker ile marmelat kıvamında pişirilir.

Not: Üste sıçrayacağı için ona göre bir kıyafet giymelidir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.03.2024