



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE ŞURUBU (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Visnenin vakti haziran ayıdır. Kirazdan hemen sonra manavlarda görülebilir. Visne sezonunun sonuna doğru, özellikle yayla visneleri gelmeye başladığında reçel ve surup yapılmaya başlanır.

Önce visneler yıkanır. Sonra çekirdekleri çıkarılır. Visneler, çekirdekler ve visnenin suyu bir kaba alınır. Sonra visneler iyice ezilir. Üzerine az su konur ve birkaç gün beklenir. Sonra süzülerek birkaç gün de güneşte bekletilir. Daha kıvamlı hâle getirilen visne surubu süzildükten sonra kavanozlarda saklanır. Gerekteğinde su ekleyerek sıvılaştırılır ve soğutularak servis yapılır.
