



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## VİŞNE ŞURUBU

1,5 kg vişne  
1,5 kg tozşeker

Vişnenin ezik ve çürükleri ayıklanır. Kalan vişneler saplarıyla birlikte birkaç su yıkanır. Yıkanmış vişnelerin sapları ve çekirdekleri çıkarılır. Temiz ve çekirdeksiz vişneler porselen veya cam bir kabın içine bir sıra vişne, bir sıra tozşeker olmak üzere konur ve kabın kapağı kapatılıp 24 saat bekletilir. 24 saat sonra vişneler suyunu bırakır ve şeker tamamen erir. Vişneler kevgirle çıkarılır, kabın içinde kalan şurup, ince delikli süzgeçten geçirilerek süzülür, şişelere boşaltılır. İçileceği veya ikram edileceği zaman bir bardağa 2 parmak şurup konup üzeri suyla doldurulur. Vişne şurubu ekşi olur. Daha ekşi olması isteniyorsa şuruba ya bir limonun suyu veya 15 gr limontuzu katılır. Kalan vişnelerin suyu sıkılıp şuruba eklenebilir ve posası atılabilir veya bundan reçel yapılabilir.

[ML® Mandalina Şurubu \(görsel\)](#)

---