



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNE ŞURUBU

1500 gram vişne
1500 gram toz şekeri
2 çorba kaşığı limon suyu

Sapları ayıklanmış 1500 gram vişne yıkadıktan sonra bir tencereye konulur, vişneler iyice ezilerek suyu çıkartılır. Sonra posa ve çekirdekli bu vişne suyu ince delikli bir kevgirden geçirerek bir tencereye süzülür. bu suya 1500 gram şeker ilave edilir. şekerli vişne suyu gayet kuvvetli ateşte tam 5 dakika kaynatılır. şuruba 2 çorba kaşığı limon suyu ilave edilir ve bir taşım daha kaynatılır. Sonra şurubun üstünde biriken köpükleri bir delikli kepçe ile alıp atıldıktan sonra bu başka bir tencereye süzülür ve iyice soğuduktan sonra şurup şişelere konulur.
