



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNE ŞURUBU

2 kg vişne
2 kg şeker
1 tatlı kaşığı limon tuzu
1 çay bardağı su

Vişneleri yıkayın saplarından ayırın, geniş bir tencereye bir sıra şeker bir sıra vişneyi sıralayın. Şekerli meyvenizi 1 gün bekletin. Ertesi gün, bir çay bardağı suyu tencerenize ekleyin, harlı ateşte meyvelerinizin su salmasını ve şekerin erimesini sürekli karıştırarak sağlayın. Şurubunuz kaynamaya başladıktan sonra 10-13 dk pişirin. Tencerenizi ateşten almaya yakın limontuzunu ekleyin. Meyveleri süzgece alarak suyunu bir kenara alın. Süzgeçte ılınan meyveleri, elinizle sürterek altta toplanan posayı bir kenara ayırdığınız şurubunuza karıştırın.. En son posalı karışımı, temiz bir bezden veya ince süzgeçte süzerek şurubunuzu en son haline duru ve posasız hale getirin. Cam şişelere koyarak serin yerde saklayabilirsiniz. Şurup tüketiminiz için damak zevkinize göre soğuk su ile karıştırarak ikram edebilirsiniz.



Fotoğraf "çelik çomak" tarafından gönderildi. 27.08.2018