



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE SUYU (ELAZIĞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kg vişne

2 litre su

2 su bardağı toz şeker (miktarını kendi isteğinize göre ayarlayabilirsiniz)

Yarım limonun suyu

1 kg vişneyi yıkayıp saplarını koparınız. Vişneleri geniş, derin bir tencereye alınız ve suyunu ekleyiniz. 2 su bardağı toz şekeri de ilave edip orta hararetli ateşte kaynamaya bırakınız. (tencerenin kapağı taşmaması için açık olmalı) vişne suyu kaynamaya başlayınca suyun renginin daha kırmızı olması için yarım limon suyunu ekleyiniz. Kaynama işlemini vişneler çatlamaya başlayana kadar sürdürünüz. Şurubun rengini bulandırmasın diye taneleri şuruba katmayınız.

