



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI VİŞNE ŞERBETİ

MALZEMESİ

- 1 Kg. olgun vişne
- 2,5 Su bardağı şeker
- 4-5 Çubuk tarçın
- 1 Çorba kaşığı karanfil
- 1 Çorba kaşığı kakule

YAPILIŞI

- Vişneleri saplarını kopartmadan ayıklakıp, yıkayınız ve süzünüz.
- Uçlarını keserek kavanoza bir kat vişne bir kat şeker diziniz.
- Kavanozun ağzına temiz bir bez bağliyerek güneşe koyunuz.
- Ara sıra temiz ince bir çubukla karıştırınız.
- Şeker eriyip vişne suyunu bırakınca diğer malzemeleri tülbente sararak eriyen vişneleri içine atınız.
- Güneşten alarak, süzerek şişelere doldurunuz.
- Buzdolabına 4 - 5 ay bekletiniz.

KAKULE: Zencefilgilerden sıcak iklimlerde yetişen ıtırli bir bitkinin bahar gibi kullanılan tohumu.

[ML® Vişne Şurubu için tıklayın](#)