TARÇINLI VİŞNE ŞERBETİ

2 Adet Çubuk Tarçın
1.5 Litre Su
2 Su bardağı Toz Şeker
1 Kg Vişne

Tencerenin içerisine suyu ve şekeri koyup karıştırıyoruz. Kabuk tarçını da içine atıp kaynamaya bırakıyoruz. Kaynadıktan sonra çekirdekleri çıkartılmış vişneleri ilave edip tencerenin kapağını kapatarak pişmeye bırakıyoruz. Vişneler çatladıktan sonra ocağın altını kapatıyoruz. Kapağı kapalı bir şekilde dinlendiriyoruz. Dinlendirme işlemi bittikten sonra kasenin içerisine süzerek boşaltıyoruz. Soğuduktan sonra sürahiye koyarak servis ediyoruz.



© lezzetler.com tarif no:130793 • adı:Tarçınlı Vişne Şerbeti • gönderen:songün • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:49