



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNE KURUSU

Sađlam ve siyahlarından iyi cins vişneler geniş bir kum kalburuna dizilerek altından da hava işleyecek bir biçimde güneşe konur.

Vişneler iyice kuruduktan sonra küçük paketlere konur ve hava almayacak biçimde bağlanarak rutubetsiz ve kuru yerlerde saklanır. Vişneler çiğ olarak kurutuldukları gibi kaynar suya sokup çıkarıldıktan sonra da kurutulurlar. Bunun için vişnelerin sapları çıkarılır ve bunlar bir üzüm sepetine doldurulurlar. Bu vişneler sepetle birlikte kaynar suya sokulup çıkarılır. Sonra vişneler kaba bir hasır üstüne dökülür ve yayılarak güneşte kurutulur. Vişnelerin vakit vakit elle hafifçe karıştırılarak havalandırılması gerekmektedir. Kuruduktan sonra vişneler torbalara konur ve havadar, rutubetsiz bir yere asılarak kışa saklanır.
