



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

VİŞNE KURUTMASI

Yıkayıp sapları çıkarılmış vişneler, buharla 2-4 dakika veya şurupta 20 dakika haşlandıktan sonra güneşte veya kurutma fırınında kurutulur. Fırının sıcaklığı 60-65 derece olmalıdır. Fırında kurutma süresi 10-12 saattir.

Not: Kiraz da aynı yöntemle kurutulabilir.
