VİŞNE ÖZÜ ŞERBETİ

1 kg olgun vişne
2 su bardağı şeker
1 adet limon

Vişneler yıkanır, suyu süzülür. Sapları alınır ve çekirdekleri çıkarılır. Tencereye aktarılır. Üzerine şeker ilave edilir. Blender yardımıyla hiç parça kalamayana kadar çekilir. Ateşe yerleştirilir. Kaynama noktasına geldikten sonra ateş azaltılır, limon suyu ilave edilir. 15 dakika daha pişirilir. Ateşten alınır. Tencerede soğuyunca kavanoza doldurulur. Kullanılacağı zaman su bardağına dolu çorba kaşığı konur ve üzeri suyla tamamlanır.

© lezzetler.com tarif no:134742 • adı:Vişne Özü Şerbeti • gönderen:fecr • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:32