



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNE ŞEKERLEMESİ

1 kilo iri ve sert vişne

1 kilo şeker

Vişnelerin yumuşak ve bozuklarını ayıkladıktan sonra bunları çöpleriyle bir tencereye koyun. Üzerini örtecek kadar da su kattıktan sonra kabı kuvvetli bir ateşe oturtun. Vişneler bir taşım kaynadıktan sonra tencereyi ateşten indirip vişneleri ezmeden suyunu süzün. Bir kilo şekeri birbuçuk litre suyla ateşe oturtun. Şeker eriyip şurup hafifçe koyulaşmaya başlayınca vişneleri şuruba atın. Vişneler bir süre bu koyu şurupta kaynadıktan sonra bunları bir kevgirle tencereden çıkarıp süzün. Sonra bir tepsiye yaya yaya koyun. Tepsiyi çok hafif ısılı bir fırına sürerek vişneler kuruyuncaya kadar fırında tutun.

Vişneler kuruyunca tepsiyi fırından çıkarın ve vişneleri soğumaya bırakın. Sonra bir madeni kutunun içini yağ kâğıdıyla kaplayıp vişneleri sıra sıra dizin. Her sıranın üstüne bir tabaka yağ kâğıdı koymayı unutmayın. Kutu dolunca ağzını iyice örtüp rutubetsiz bir yerde saklayın.