



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VIŞNE ŞEKERLEMESİ

1 kg sert ve ham vişne  
1250 gr toz şeker  
250 gr glikoz  
5 su bardağı su

Vişneleri iyice yıkadıktan sonra, saplarını ayıklayıp, bir tıg ile çekirdeklerini çıkarınız. Büyükçe bir kaba şekeri, glikozu ve 5 su bardağı suyu koyup, ara-sıra karıştırarak kaynamağa bırakınız. Karışım kaynayıp bir şerbet kıvamını aldığıında, vişne tanelerini tencereye atınız. Delikli kepe ile arasına karıştırarak 1 saat kaynatıp, tencereyi ateşten indiriniz. Bir kevgirden süzünüz. Kevgirden kalan vişne tanelerini iyice kuruttuktan sonra, dilediğiniz zaman kullanmak için saklayınız.

---