



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE ŞERBETİ

2 litre su
1 su bardağı toz şeker
7 – 8 adet karanfil
1 adet çubuk tarçın
1 parça taze zencefil
500 gram vişne
1 – 2 adet limonun suyu

Tencerenizin içerisine su, toz şeker, tarçın, karanfil ve zencefili ekleyip ocağı alın.

Toz şeker eriyene kadar karıştırm ve kaynamaya bırakın.

Suyunuz kaynayınca içerisine vişnelerinizi ekleyip kaynatmaya devam edin.

Şerbetinizin içerisinde köpükler oluşursa köpükleri alabilirsiniz.

Vişneleriniz yumuşayınca ocağın altını kapatın ve limon suyunu ilave edip soğumaya bırakın.

Şerbetiniz oda sıcaklığına gelince bir süzgeç yardımıyla süzün ve bir sürahiye aktararak buzdolabında soğutun.
Soğuk servis edin.

