



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNE ŞERBETİ

1 Kg. vişne
3 Su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım limonun suyu

- 1 Vişneleri sapları birlikte temiz yıkayıp, süzüp daha sonra saplarını ayıklayınız.
- 2 Elinizle iyice vıcıklayarak çekirdekleri ile birlikte püre yapınız.
- 3 Püreyi bir tencereye koyarak üzerine su ve şekeri koyunuz.
- 4 Ateşe koyarak 3-4 dakika kaynatınız, daha sonra limon suyunu ilave ediniz.
- 5 Soğuttuktan sonra süzerek şişelere doldurunuz.
- 6 Şişelerin ağzını iyice kapatarak buzdolabında muhafaza ediniz.

Not: Kullanacağınız zaman, soğuk suyla sulandırarak servis ediniz.

