



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE ŞERBETİ

1 kilo vişne
3 litre su
3 adet karanfil
2 kabuk tarçın

Yapılışı: Tencereye suyu dökün, üzerine şekerini ekleyip karıştırın. Tarçın ve karanfili de içine katın. Karıştırıp kaynamaya bırakın. Kaynayan suyun içine vişneleri atın ve 10 dakika kadar kabukları çatlayıncaya kadar birlikte pişirin. Daha sonra bir süzgeçten geçirip soğumaya bırakın. İstenirse içine buz da konulabilir.
