



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNE ŞURUBU

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

2 kg. vişne
5 su bardağı toz şeker
1 adet limon suyu
1 adet çubuk tarçın

Vişneleri yıkayın, sap ve çekirdeklerini çıkartın. Tencereye tozşeker, kırılmış tarçın ve vişneyi kat kat döşeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün iyice bastırarak şekerle vişneyi karıştırın ve tekrar buzdolabına koyun. Karışımı bir gece daha buzdolabında bekletin. Vişneler iyice suyunu bıraktığında bir taşım kaynatıp soğutun. Karışımı ezerek tülbentten geçirin ve cam bir kavanoza koyun. Servis sırasında bardaklara vişne şurubunu paylaşın. Üzerine arzu ettiğiniz kadar su ve buz koyarak servis yapın.

