



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## VİŞNE ŞURUBU

Melceü'st - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)  
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Matlûbû'st -l-mikdâr vişneyi sıkıp astardan süzüp yirmi dört saat terk ettikten sonra suhuletle diğerkaba süzüp dibinde kalan posası atıldıkta safi suyu her ne miktar ise iki katı toz ve kelle şekeri ilave olunup bir tencere içine ba'sde'st -l-vaz iyice kasıştırıldıkta ateşe koyup hemen kaynayıp kabardıkta ateşten indirip üzerine gelen köpüğü alındıkta yine astardan süzüp hıfz oluna.

Badehu soğudukta şişelere ba'sde'st -l-vaz ağızlarını hıfz edip hîn-i hâcette şerbet yapılıp şurboluna. Frenk üzümü ve nar şurubu ve portakal dahi böylece tabh ve tanzim olunur.

---