



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE KONSANTRESİ

500 gram vişne

Su

2 su bardağı şeker

1 çay kaşığı limon tuzu

Öncelikle derin dondurucunuzdan çıkardığınız vişnelerin çözülmesini beklemelisiniz. Daha sonra vişneleri bir tencereye alarak üzerine geçecek kadar su ilavesiyle kaynamaya bırakın. Vişneler parçalanmaya başladığında ocağı kapatın ve en az 1 saat bu şekilde bekletin. Vişnelerin posasının suya karışmamasını sağlayarak vişneleri süzün ve vişne suyunu tekrar kaynatın ve toz şeker ve limon tuzunu kaynama sırasında ilave edin. Vişne kaynarken üzerine köpük oluşabilir ve bu köpük vişne suyunuzun tadını bozar. O nedenle kaynadıkça biriken köpüğü delikli bir kepçe yardımıyla almanız gerekir. Suyunu çeken ve koyulaşan konsantre vişne pekmez kıvamını aldığı anda hazır hale gelir. Sıcak halde cam kavanoza doldurduğunuz vişne konsantresini güneş görmeyen bir yerde uzun süre saklayabilirsiniz.

Not: Vişne konsantresini kullanacağınız zaman bardaklarda ya da bir sürahide sulandırarak servis yapabilirsiniz.