



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNE ŞURUBU

1 kg vişne
4 su bardağı su
8 su bardağı tozşeker
1 limonun suyu

Vişneleri ayıklayıp yıkayın. Tencereye alıp 4 bardak su ekleyin ve vişnelerin kabukları çatlayıncaya kadar kaynatın. Ateşten alıp suyunu süzerek başka bir tencereye aktarın. Vişne suyuna tozşeker ve limon suyunu ilave edin. Birkaç taşım kaynatıp ateşten alın. Üzerinde biriken köpükleri kevgirle alın. Vişne şurubunu şişelere doldurup soğuyunca kapaklarını sıkıca kapatın.

Not: Uzun süre taze olarak saklayabileceğiniz vişne şurubu fazla kaynatılırsa rengi kararır, tadı bozulur. Kalan vişne tanelerine biraz şeker ve su ilave edip komposto hazırlayabilirsiniz.
