



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Vişnə Şurubu

Vişnə Şurubu



2 Stəkan ayırd edilmiş vişnə  
2 Stəkan şəkər tozu  
1 Şiriniyyat qaşığı limon suyu

- # Vişnələrin sapaldağı ayrılır, yuyular. Yuyma suyu yaxşıca süzüdükdən sonra sapaldağın çıxdığı dəlik yerindən tumlar çıxardılar.
- # Tumsuz vişnələr ovularaq süzgəcdən keçirilər.
- # Vişnə suyu bankaya qoyular, üzərinə şəkər əlavə olunar ən son limon suyu qoyub, qapağə bağlanar.
- # Şəkərin əriməsi vaxt aparacağı üçün, 5-6 gün müddətlə hər gün qapağı açılıb, qarışdırılıb, qapağı təkrar bağlanar.
- # Şəkər, vişnə tam olaraq özləşincə, ağı dar şişələrə doldurular, qapağı möhkəm bağlanar, seçim olaraq soyuducunun qapısı kimi sərin yerlərdə saxlanar.
- # İkram ediləcəyi vaxt hazırlanan vişnə konsantresindən stəkanlara 2-3 qaşığı qoyular, üzəri soyuq su ilə tamamlanıb, qarışdırılar, ikram edilər.

**Not:** Bir neçə dənə vişnə şurubu hazırlama yöntəmi vardır.yuxarıdakı tərifi qaynadmadan hazırlanmışdır, çükü qaynadılaraq hazırlanan vişnə yöntəmində vişnənin dadında və qıvamında dəyişiklər ola bilər.