



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Concentrado de jugo de cereza agria

Vişne Şurubu



2 vaso de limpiar las guindas
2 vaso de azúcar granulado
1 cucharadita de jugo de limón

- # Quitar los tallos de las cerezas ácidas, y lavar bien. Después de drenar el agua durante los guindas, retire las semillas desde el agujero de los tallos.
- # Coloque el las guindas en un colador y sobre ellos la fuerza para obtener su jugo.
- # Llenar el jugo en la jarra, añadir el azúcar y el jugo de limón en la jarra, y cubrir la tapa.
- # Azúcar se disuelve en 5 - 6 días. Debido a esto, debe abrir el frasco, mezclar y cerrar la tapa de nuevo todos los días.
- # Cuando el azúcar se disuelve totalmente, en llenar las botellas, cubrir sus gorras, guárdelas en un lugar frío como nevera.
- # Ponga 2 - 3 zumo concentrado en el vaso, y llenar el resto del vaso con agua fría, mezclar y servir.

Nota: Hay algunos métodos para la preparación de concentrado de zumo de cereza agria. Las cerezas ácidas no son hervidos en esta receta, porque cuando usted hervir la cerezas ácidas, pierden su sabor y consistencia.