



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Sciropo di Ciliegia

Vişne Şurubu



2 bicchieri ciliegie pulite
2 bicchieri zucchero polverato
1 cucchiaino succo di limone

Si tolgono i rametti delle ciliegie. Dopo si lavano e si filtrano poi si fanno uscire i semi dal buco dei rametti.
Le ciliegie si fanno passare dal filtro.
L'liquido di ciliegie si mette in una tazza. sopra si aggiunge lo zucchero e l'ultimamente si aggiunge succo di limone. , si copre il coperchio.
prende il tempo scioglimento di zucchero per questo per 4 5 giorni si apre il coperchio e si miscela. Poi si ricoperta il coperchio. Dopo aver omogeneato bene zucchero con le ciliegie si riempisce nei barattoli. Si chiudono bene i coperchi e poi si conservano negli frigoriferi.
Nel momento da servirsi si mettono dalla miscelata di ciliegie 2 - 3 cucchiaini nei bicchieri. Sopra si riempisce con l'acqua fredda , si miscela bene, si servirsi.

Nota: ci sono diversi modi di prepararsi sciropo di ciliegie. La ricetta sopraindicata si prepara senza bollirsi. perchè quello sciropo che si prepara con bollire può essere cambiamento alla coerenza delle ciliegie.