



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Kirschsirup

Vişne Şurubu



2 Gläser entkernte Kirschen
2 Gläser Zucker
1 KL Zitronensaft

- # Die Stiele entfernen, waschen und abtropfen, anschließend aus dieser Stielregion die Kerne entfernen.
- # Die entkernten Kirschen durch einen Sieb pressen.
- # Den Kirschsafte in einen Glas füllen, Zucker hinzugeben und als letztes Zitronensaft einfüllen und den Deckel verschliessen.
- # Der Zucker benötigt seine Zeit um zuschmelzen, in einem Zeitraum von 5-6 Tagen jeden Tag den Deckel öffnen und umrühren und anschließend den Deckel wieder schliessen.
- # Wenn die Kirschen und der Zucker gut vermischt sind, dann diese in Flaschen mit einem dünnen Hals füllen und verschliessen. Bevorzugt im Kühlschrank aufbewahren.
- # Beim Servieren vom Kirschsirup 2-3 Löffel in ein Glas geben und den Rest mit kaltem Wasser auffüllen, umrühren und servieren.

Tipp: Es gibt ein paar verschiedene Methoden und Techniken Kirschsirup herzustellen. Die Rezeptur oben ist eine Methode bei der man die Kirschen nicht kocht, denn bei der Technik, die das Kochen beinhaltet, sind Veränderungen im Geschmack und Konsistenz festzustellen.