



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Sirop De Cerise

Vişne Şurubu



2 tasses de cerises
2 tasses de sucre granulé
1 cuillère à café de jus de citron

Séparez les tiges des cerises puis lavez. Sortez les noyaux par la sortie des tiges.
Passez les cerises sans noyau, dans un filtre.
Mettez le jus de cerise dans un pot. Rajoutez du sucre et du jus de citron puis fermez le couvercle.
Le sucre va mettre du temps à fondre. Pour cela il faut ouvrir, mélanger puis refermer pendant 5-6 jours.
Quand le sucre et les cerises se sont bien mélangés, mettez dans les bouteilles, fermez serrement puis conservez dans un réfrigérateur.
Au moment du service, mettez 2-3 cuillères à soupe de concentré de cerise puis remplissez le reste avec de l'eau fraîche.

N-B: Il y a plusieurs techniques de préparation du sirop de cerise. Cette recette est qui est préparé sans bouillir, car il y a des différences de goût entre chaque.