



Вишневый сироп

Vişne Şurubu



2 стакана вишни без косточек
2 стакана сахарного песка
1 чайная ложка лимонного сока

- # Вишню отделить от плодоношек, помыть, дать стечь воде и очистить от косточек.
- # Очищенную вишню протереть через сито или пропустить через марлю.
- # Полученный сок вылить в банку, добавить сахарный песок и лимонный сок. Банку плотно закрыть крышкой и оставить на 5-6 дней.
- # Для того чтобы сахар хорошо растворился, каждый день открывать банку и перемешивать сок.
- # По истечении 5-6 дней разлить полученный вишневый сироп в бутылки с узким горлышком и поставить в прохладное место (лучше в холодильник).
- # Перед подачей на один стакан воды использовать 2-3 столовые ложки вишневого сиропа.

Есть несколько рецептов как сделать вишневый сироп. В нашем описании сироп приготовлен без кипячения, потому что при кипячении меняется его вкус и консистенция.