



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

VİŞNE ŞURUBU



2 Su bardağı ayıklanmış vişne
2 Su bardağı toz şeker
1 Tatlı kaşığı limon suyu

Vişnelerin sapları ayıklanır, yıkanır. Yıkama suyu iyice süzöldükten sonra sapların çıktığı delik bölgeden çekirdekleri çıkartılır.

Çekideksiz vişneler ovularak süzgeç ya da tölbentten geçirilir.

Vişne suyu kavanoza konur, üzerine şeker eklenir en son limon suyu konur, kapağı kapatılır.

Şekerin erimesi vakit alacağı için, 5 – 6 gün süreyle her gün kapak açılıp, karıştırılıp, kapağı tekrar kapatılır.

Şeker, vişne tam olarak özleşince, ağız dar şişelere doldurulur, kapağı sıkıca kapatılır, tercihen buzdolabının kapısı gibi serin yerlerde saklanır.

İkram edileceği zaman hazırlanan vişne konsantresinden bardaklara 2 -3 kaşık konur, üzeri soğuk su ile tamamlanıp, karıştırılır, ikram edilir.

Not: Bir kaç çeşit vişne şurubu yapma tekniği vardır. Yukarıdaki tarif kaynatmadan hazırlanmıştır, çünkü kaynatılarak yapılan vişne şurubu tekniğinde vişnenin tadında ve kıvamında değişiklikler olabilir