



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

VİŐNE ŐURUBU



2 Su bardağı ayıklanmıŐ viŐne
2 Su bardađı toz Őeker
1 Tatlı kaŐıđı limon suyu

ViŐnelerin sapları ayıklanır, yıkanır. Yıkama suyu iyice szldkten sonra sapların çıktığı delik bölgeden çekirdekleri çıkartılır.

ekideksiz viŐneler ovularak süzgeç ya da tülbentten geçirilir.

ViŐne suyu kavanoza konur, zerine Őeker eklenir en son limon suyu konur, kapağı kapatılır.

Őekerin erimesi vakit alacağı için, 5 - 6 gün süreyle her gün kapak açılıp, karıŐtırılıp, kapağı tekrar kapatılır.

Őeker, viŐne tam olarak zleŐince, ağzı dar ŐiŐelere doldurulur, kapağı sıkıca kapatılır, tercihen buzdolabının kapısı gibi serin yerlerde saklanır.

İkrâm edileceği zaman hazırlanan viŐne konsantresinden bardaklara 2 -3 kaŐık konur, üzeri soğuk su ile tamamlanıp, karıŐtırılır, ikram edilir.

Not: Bir kaç çeŐit viŐne Őurubu yapma tekniği vardır. Yukarıdaki tarif kaynatmadan hazırlanmıŐtır, çünkü kaynatılarak yapılan viŐne Őurubu tekniğinde viŐnenin tadında ve kıvamında deđiŐiklikler olabilir