

Tarcinli Visne Serbeti

Malzemeler

2 Adet Cubuk Tarcin

1.5 (3/2) Litre Su

2 Su bardagi Toz Seker

1 Kg Visne

Yapilisi

Ilk olarak tencerenin icerisine suyu ve sekeri koyup karistiriyoruz. Kabuk tarcini da icine atip kaynamaya birakiyoruz. Kaynadiktan sonra cekirdekleri cikartilmis visneleri ilave edip tencerenin kapagini kapatip pisiriyoruz. Visneler catladiktan sonra ocagin altini kapatiyoruz. Kapagi kapali bir sekilde dinlendiriyoruz. Dinlendirme islemi bittikten sonra kasenin icerisine suzerek bosaltiyoruz. Soguduktan sonra servise hazir