

Tarcinli Visne Serbeti

Malzemeler

1 kg visne

1,5 lt. su

2 su b. toz seker

2 kabuk tarcin

Yapilisi

Visnelerin cekirdeklerini cikariyoruz. Tencereye suyu ve sekerini koyarak cirpma teliyle karistiriyoruz. Kabuk tarcinlari da icine atarak kaynamaya birakiyoruz. Kaynayinca icine visneleri ilave ederek kapagini kapatiyoruz ve pisirmeye birakiyoruz. Visneler catlayana kadar pisiriyoruz ve altini kapatiyoruz.

Kapagini da kapatarak bir sure de bu sekilde dinlendiriyoruz. Yarim saat kadar dinlendirdikten sonra bir kaseye suzerek bosaltiyoruz. Soguyunca surahiye koyarak servis ediyoruz.