

Visne Konsantresi

Malzemeler

1 kilo visne

2 su b. toz seker

1/4 limonun suyu

Yapilisi

Visneleri guzelce yıkayıp saplarını ayırın. Toz sekerle birlikte tencereye alın.

Visnelerin uzerini iki parmak gecek kadar su koyun ve sekerler eriyene kadar karıştırın.

Orta ateste visneler çatlayana kadar pisirin. limon suyunu da ilave edip bir iki tasım daha kaynatın ve altını sonduurun.

te suzgecten gecirerek siselere doldurun ve buzdolabına kaldırın. İstediginizde sulandırıp soguk servis yapın.