

Vişne Likörü

2 kg vişne, çekirdekleriyle
500 gr şeker
2 lt votka
15 adet karanfil
6 adet çubuk tarçın
1 portakal kabuğu

1. Vişneleri büyük bir cam kavanoza koyup üzerine şekeri dökün. Kavanozun kapağını kapatıp arada sırada karıştırarak şeker neredeyse tamamıyla eriyene kadar kızgın güneşin altında bırakın. Bu sırada şekerin erimesine yardımcı olmak için kavanozu aralıklarla çalkalayın.
2. Daha sonra kavanozu oda sıcaklığına alıp her gün tadının ekşimemesini kontrol ederek 7-10 gün bekletin.
3. Vişneler kavanozun altına inip, suyu yukarı çıktığında ve şeker eridiğinde votkayı, portakal kabuğunu ve tarçın çubuklarını koyun. Karanfil tanelerini daha sonra çıkartması kolay olsun diye bir tülbentin içine koyarak ekleyip kavanozun kapağını sıkıca kapayın. 1 ay kadar açmayın.
4. 1.5 ayın sonunda vişne likörü içilmeye hazırdır.



Canım arkadaşım Erkal Aksoy'un Çukurcuma'daki "A la Turca" adlı antik mağazasına yolunuz düşerse bir gün, onun baş ikramı olan bu vişne likörünü mutlaka siz de tadarsınız. Her sene vişnenin en güzel dönemini (Ağustos sonuna kadar) hiç kaçırmaz, kasalarca vişneyi alır likörü kurar... Peki kendi için mi? Hayır! Misafirleri, arkadaşları ve sevdikleri içindir sadece...

