



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

NAR EKSİSİ



8 kg olgun nar

- # Narlar bıçakla ortadan ikiye kesilir.
- # Narların suyu sıkma presiyle ya da limon sıkacağı ile çıkarılır.
- # Çelik bir tencereye aktarılır, orta ateşe yerleştirilir.
- # Ara sıra karıştırarak ve savurarak yaklaşık 3 saat kaynatılır.
- # Süre sonunda nar suyunun seviyesi bir hayli azalmış, kıvam almış ve tadı ekşimiş olmalıdır.
- # Tencerede soğuduktan sonra kavanoza doldurulur.

Not: Nar ekşisi Türk mutfak kültürüne özgü geleneksel bir sostur.