



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİSİELİUS (LİTVANYA)

Avrupa Birliđi Bakanlığı  
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluřturmak

1 it yabanmersini suyu  
1/2 bardak řeker  
2 yemek kaşığı nişasta  
2-3 lt su

Yabanmersinlerini 1-2 dk kaynatın. Suyunu ayırın ve onların iyice ufalayın. Suyuna şeker ile ezilmiş yabanmersinlerini ekleyin. Nişastayı soğuk su içersinde kıvamlı hale getirdikten sonra dikkatlice kaynayan suyun içerisine ekleyin. Suyu ısıtın ancak kaynar hale getirmeyin.

Not: Kisielius, Litvanya'da Noel boyunca içilen geleneksel bir içecektir. İlk önceleri yulaftan yapılan bu Kisielius'un, yabanmersini ile yapılanı günümüzde daha popülerdir. Ahududu, ilek, muz gibi kabuksuz meyve eřitleri ile hazırlanabilmektedir. Ieeđin yoğunluğuna göre nişasta oranını artırabilirsiniz. Eđer fazla nişasta eklerseniz, kıvamlı hale gelebilir ve bunu kaşıkla yiyebilirsiniz.

