



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNCÜLÜ AKIT (ŞANLIURFA)

Küncü - 80 gr.
Pekmez - 120 gr.
Ceviz içi - 40 gr.
Toz şeker - 25 gr.

Küncüler iyice yıkandıktan sonra süzgeç yardımıyla süzülür ve küncüler tavaya alınarak kısık ateşte iyice kavrulur ve sonra içine pekmez ilave edilerek katılaşıncaya kadar kavurmaya devam edilir. Şeker ilave dilip karıştırılır ve ateşten alınır. Islak bir tepsiye dökülen akıt kaşıkla bastırılarak yayılır. Ceviz parçaları ayıklanıp üzerine serildikten sonra soğuk bir yerde donmaya bırakılır. Dilimlenerek servis edilir.

