



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNCÜLÜ AKIT (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

3 su bardağı yıkanmış temizlenmiş küncü

1 su bardağı pekmez

1 su bardağı kırık ceviz içi

1 yemek kaşığı toz şeker

Tavaya konulan yıkanmış küncüler kısık ateşte iyice kavrulduktan sonra içine pekmez ilave edilerek katılaşıncaya (akıtlasıncaya) kadar ateşte tutulur, şeker ilave edilip karıştırılır ve ateşten alınır. (Kıvamını anlamak için bir kâseye soğuk su konularak pişen akıttan bir tutam içine atılır. Donarsa olmuş demektir, eğer dağılırsa biraz daha pişirilmesi gerekir) Islak bir tepsiye dökülen akıt, kaşıkla bastırılarak yayılır. Ceviz parçaları ayıklanıp üzerine serildikten sonra soğuk bir yerde donmaya bırakılır ve dilimler halinde servis yapılarak yenilir.

Not: Küncü, Urfa ağzında susama verilen addır. Akıt ise, şeker veya pekmez kaynatılarak elde edilen çok koyu yapışkan maddedir. Arapça akide sözcüğünden gelir.

