



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## NAR EKŞİSİ (BULDAN DENİZLİ)

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

Bunun için ekşi nara ihtiyaç vardır. Ekşi narlar bölünerek ve kabuklarının dışına çubuklarla vurulmak suretiyle tanelenir ve taneler ezilerek suyu çıkartılır. Elde edilen nar sırası sürekli karıştırılarak kaynatılır ve renk matlaşınca kaynatmaya son verilerek kazan ocaktan indirilir. Ocaktan indirilen nar ekşisi soguyunca dibinde biriken tortusu kazanda kalacak şekilde dikkatlice başka bir kaba alınır. Fakat bu kaptaki da halen bir miktar tortu oluşabilir. Nar ekşisi ekşi nardan yapıldığında çok muteber bir ekşi olup özellikle salatalara özel bir lezzet kazandırır.

Not: Narlıdere ekşi narından yapılmış olanları oldukça yüksek fiyatlara alıcı bulabilmektedir. Nar ekşisi ekşi nar ile karıştırılmış tatlı nardan da yapılabilir. Ancak bu ekşi sadece ekşi nardan yapılan kadar kaliteli olmaz.

---