



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALIÇ MACUNU (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

Olgunlaşan alıç, meyveleri toplanıp temizlenir. Güzelce yıkanır. Çekirdekleri ile birlikte pişene kadar kaynatılır. Sonra elle ezilip püre haline getirilir. Süzgeçten süzülür çekirdeklerle kabuklar ayrılır. Alta süzülen pelte alınır ve bire bir şeker konup iyice karıştırılır. Altı saat bekletilir. Sonra kısık ateşe konur, kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Kıvamı, kaşığa alındığı zaman akmayacak duruma gelmesi olarak kabul edilir. Soğumaya bırakılır. Sonra cam kavanozlara konup muhafaza edilir. Misafirlere ikram edildiği gibi, sabah kahvaltılarında da kullanılır.

Not: Kıbrıs'ta doğal olarak yetişen ağaçlardan biri de alıç ağacıdır. Tüm Kıbrıs'ta yaygındır. Yapraklarını döken bir ağaçtır. Meyvesi çekirdekli, üslü etlidir. Olgunlaşma mevsimi Ekim-Kasım aylarıdır. Olgunlaştığı zaman rengi sarı olur. Bazı bölgelerde kırmızı olana da rastlanır. Ama kırmızı renkli olanı pek yaygın değildir. Tadı ekşimsi tatlıdır.

