



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA EĞŞİSİ (KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

60 kg. Elma
50 lt. Su

Ekşi elmalar toplandıktan sonra yıkanır.

Bir ağaç tokmak ile çok parçalamadan dövülür.

Pişirme kazanına (100 litrelik) dövülen elmalar konulur.

Üzerine 50 lt. kadar su ilave edilir.

Kaynamaya bırakılır. Kaynayınca karıştırılarak bir taşım kaynatılır.

Kaynayan malzeme bir çuvalın içine parça parça konularak ahşap bir tekne içine yerleştirilir ve düzeneği sayesinde baskı uygulanarak süzülmesi sağlanır.

Posasından ayrılan şıra, tekneden oluk kanalı ile ayrı bir kazana alınır.

Odun ateşinde 7-8 saat kaynatılır.

Koyulaşıp istenilen kıvama gelince eğiş hazırlanmış olur, soğumaya bırakılır.

Cam kavanozlara alınan eğiş ihtiyaç anında kullanılmak üzere saklanır.

Ekmeğe üzerine sürülerek ya da su ilavesi ile (her bardak için 10 gr kadar eğiş özütü yeterli olacaktır) içilecek kıvama getirilerek tüketilir.

