



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA MACUNU (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

Kıbrıs'ta boyu bir metreyi geçmeyen çok dallı bir elma ağacı türü vardır. Çok sayıda meyve verir. Fakat meyveleri ceviz büyüklüğündedir. Buna Macun Elması denir. Erkenci bir tür olduğu için Mayıs'ta sararır. İşte bu sararma durumuna varmadan önce yani olgunlaşmadan kesilen macun elmaları soyulur, ortasındaki çekirdekli kısmı da oyulur.

Bu duruma getirilen elmalar, kirece yatırılır. Altı saat kirece yatırıldıktan sonra alınıp üç kez kaynatılır. Üçüncü kezden sonra (limonlu) ekşili suya konup üç saat bekletilir. Oyulan yerlere karanfil konur. Sonra elli elmaya bir okka şeker konup altı saat bekletilir. Kısık ateşle kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Soğuduktan sonra ekşi suyu ilavesiyle bir kez daha kaynatılır. Soğuyunca kavanozlara konup saklanır. Misafirlere ikram edilir.

