



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAK (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

Sekerle Yapılışı:

1/2 kg şeker

1 lt su

1 kg kurutulmuş incir

Pekmezle Yapılışı:

1 kg incir

4 lt üzüm şırası

İncirlerin hazırlanması: Açık şekilde kurutulmuş incirler temizlenir. Her incir 3-4 e bölünerek yıkanır ve incirler kak yapımına hazır hale getirilir.

Şekerle Yapılışı: Şeker ve su kaynatılarak orta koyu kıvamda şerbet elde edilir. Elde edilen şerbetin içine incirler atılarak pişirme işlemine devam edilir. Şerbet koyu kıvama erişince pişirme işlemi tamamlanır böylelikle servise hazır hale gelir. Ceviz ve fıstıkla beraber servis edilebilir.

Pekmezle Yapılışı: Üzüm sıkılarak elde edilen şıradan 4 kase alınarak tencerede kaynamaya bırakılır. Şıra pekmez kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Bu karışım pekmez kıvamına aldığı zaman kak hazır hale gelmiş olur.

Not: Geçmişte susam kavrulup kakın içine eklenerek de tüketildiği biliniyor.

