



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARAŞ (SİVAS)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

500 gr. Karamuk Kurusu  
6 Su Bardağı Su  
1 Su Bardağı Toz Şeker  
1 Su Bardağı Fındık (Dörtte biri dövülmeyecek)  
1 Su Bardağı Ceviz içi  
1 Çay Bardağı Çekirdeksiz Üzüm  
2 Fincan Nişasta

Kırlardan toplanan karamuk meyvelerinden yapılan pelte şeklinde hafif bir tatlıdır. Vişne ve kuşburnu ile de yapılabilir. Yıkamış karamuklar, bir buçuk litre su ile ezilinceye kadar kaynatılır, tel süzgeçten süzülür. Bu karışım bir litre kadar kalır. İçine toz şeker ilave edilir. Daha önceden haşlanmış çekirdeksiz üzüm ve dövülmüş fındık katılarak hafif ateşte karıştırılarak, iki fincan nişasta, biraz soğuk suda ezilerek, kaynayan karışıma ilave edilir. Muhallebiden daha koyu bir kıvama gelince indirilir. Dövülmemiş fındıklar bu aşamada içine atılır, kâselere pay edilir. Yüzüne dövülmüş ceviz ekilir.

Not: Karamuk ile yapılan karaş, vişne ile de aynı şekilde yapılır. Kuşburnu ile olanı şöyle hazırlanır: Kuşburnu suda şekeri konarak kaynatılır, suyu alınır, tekrar kaynatılarak alınan sular birleştirilerek tencereye konur. Çekirdeksiz üzümler konur ve pişene kadar kaynatılır. Nişastasını su ile ezilerek karışıma katılır, bir taşım kaynatılır. Kâselere konur ve üzerine dövülmüş ceviz ekilir.

