



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYNAR (ADANA)

Duygu Özcan

4-5 çubuk tarçın
1 avuç kadar yeni bahar ve karanfil
2-3 kök zencefil
2-3 kök havlıcan
isteğe göre şeker (2 kilo kadar tavsiye ederim)
5 litre su
Temiz bir tülbent
Ceviz içi (dövülmüş)

Baharatların hepsini temiz bir tülbentin içerisine koyup bohça gibi bağlayalım. Derin bir tencereye 5 litre suyu koyup baharatları içerisine atalım. Şekerini de ilave edip kısık ateşte 2-3 saat rengi koyulaşmaya kadar iyice kaynatalım. Koyu bir renk aldıktan sonra ister sıcak ister soğuk ikram edebilirsiniz. Üzerine ceviz içi dökerek servis yapabilirsiniz.

