



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYNAR (ADANA)

2 kök havlıcan
2 kök zencefil
3 çubuk tarçın
10 adet karabiber
10-15 diş karanfil
7 su bardağı su
1 su bardağı pekmez ya da toz şeker
10 adet kakule
Üzeri için:
Dövülmüş ceviz

Büyükçe bir tencerede su ve pekmezi kaynatın.
Tüm baharatları tülbenkten bir torbaya koyup tencereye sarkıtın.
45 dakika da baharatlarla kaynatın.
Suyu eksilirse içine su ilave edebilirsiniz.
İçeceği bardaklara bölüştürün.
Dövülmüş cevizi bardakların üzerine serpin ve servis edin.

Not: Kaynar, Anadolu'da lohusa şerbeti ya da kırmızı şerbet olarak bilinen içeceği Adana'daki adı.

