



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYNAR

<https://www.aksam.com.tr>

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

Büyükçe bir tencerede su ve şeker kaynatın. Tüm baharatlar bir tülbente koyun ve tencereye sarkıtın. 45 dakika kaynatın. Suyu azalırsa ilave edin. Sıcak sıcak bardaklara alın, üzerine ceviz ve fıstıkla süsleyin. Kaynar servise hazır.

Not: Kaynar, birçok yörede çocuklar doğduğunda mutlaka yapılır. Çocuk doğunca ziyarete gelen bütün eş, dost ve akrabaya sıcak veya soğuk şerbet ikram edilerek doğum müjdelenir. Herkese ikram edilen kaynar içeceği ile çocuğun doğumu kutlanır.

