



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYNAR (TARSUS MERSİN)

3 parça zencefil
3 parça havlıcan
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı karanfil
3 adet çubuk tarçın
3 litre su
600 gr toz şeker
1 kase ceviz içi

Baharatları bol suda yıkayarak süzün. Üzerine suyu ekleyip ocağa alın. 1.5 saat kadar kısık ateşte kaynatın. Süzüp şekerini ekleyin. 1-2 dakika da şekerle beraber kaynatıp ocaktan alın. Üzerine bolca ceviz veya isteğe göre fıstık ekleyerek servis yapın. 2 Süzme işleminde geç kalınması tarçının etkisiyle kaynarın kıvamında süzme yaşamanıza neden olabilir. Tane baharatları süzdükten sonra çöpe atmayın. Bir tabak içerisinde kalorifer peteğinin üzerine koyarsanız kurudukça o mis kokusunu vermeye devam edecektir.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 27.05.2021