



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## KEÇİBOYNUZU ŞERBETİ (HARNUP)

Kullanılacak malzeme:

3 kilo keçiboynuzu (etli ve yumuşak cinsinden)

10 litre su

Yapımı:

Etli ve ballı, oldukça yumuşak cinsinden üç kilo keçiboynuzunu kırıp çekirdeklerini çıkardıktan sonra önce havan. da ezmeli, sonra mümkünse makineden geçirmeli. Mümkün değilse çok küçük parçalar haline gelinceye kadar havanda ezmeye devam etmeli. Havanda küçük parçalar haline getirilen bu keçiboynuzunu bir büyük emaye kaba koyarak üzerine 10 litre kaynar bir halde sıcak suyu döküp karıştırdıktan sonra ağzını sıkıca kapamalı ve 48 saat bu halde bırakmalı. 48 saat sonra temiz yıkanmış, kalınca, fakat seyrek dokunmuş kaput bezi cinsinden bir bezle yapılmış torbaya boşaltarak süzmeli ve süzerken de iyice sıkmalı. Küspenin içinde tad ve şerbetin kalmamasına dikkat etmeli. Elde edilecek şerbet az tatlıysa içine bir miktar şeker katmak mümkündür.