



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KEÇİBOYNUZU (HARNUP) ŞERBETİ

Tuğrul Şavkay

500 gr. keçiboynuzu (dolguncalarından seçilip, kuşbaşı doğranmış)

2 lt. su (8 su bardağı)

300 gr. tozşeker (1+1/5 su bardağı)

Akşamdan keçiboynuzlarını yıkayıp, süzdürün. Kuşbaşı doğrayın ve tencereye koyun.

Suyu bir taşım kaynatıp keçiboynuzlarının üzerine dökün. Ertesi sabaha kadar bekletin.

Tencereyi ateşe oturtun. Yaklaşık 20 dakika kaynatarak, ateşten alın. Temiz bir kaba süzdürüp, şekerini katın.

Şeker eriyinceye kadar karıştırıp soğumaya bırakın. Soğuyunca bardaklara koyarak servis yapın.