



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEÇİBOYNUZU ŞERBETİ

Keçiboynuzlarını bir kere yıkayıp, birkaç parçaya bölmeli ve içlerindeki çekirdekleri ayıklamalıdır. Bu parçaları, bir havanda güzelce dövdükten sonra, bir kilo keçiboynuzu, üç kilo suda kaynatmalıdır. İndirip posasını eze eze suyunu süzgeçten geçirmeli ve bir gece durulmasını beklemelidir.

Not: Kuru meyvalardan ve çekirdeklerden sayılan keçiboynuzuna, harnup da denir. Keçiboynuzu, pekmezle pek güzel karıştırılır. Pekmez yoksa, haddizatında, tatlı olduğundan, biraz daha tat verecek kadar şeker ilâve etmelidir.
