



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNCİLİ AKIT (ŞANLIURFA)

2 su bardağı susam
1 su bardağı gün pekmezi
1/2 çay bardağı toz şeker
100 gr iç ceviz

Susam 2 dakika kadar ateşin üzerinde çevrilir. Pekmez ilave edilerek ağır ateşte, devamlı karıştırılarak pekmez tellenmeye başlayınca kadar pişirilir ki bu işlem yaklaşık yarım saat sürer. Hemen şeker ilave edilerek eriyinceye kadar pişirilir. Ateşten alınır ve cevizi de eklenerek karıştırılır. Sıcakken tepsiye, yarım santim kalınlığında, kaşık sırtı ile bastırılarak serilir. Soğuk bir yerde dondurulur. Şıyce donduktan sonra, tepsinin altı ateşe gösterilerek, kalıp halinde kaldırılır. Avuç içi büyüklüğünde parçalara ayrılır, tabaklara konular, serin ve rutubetsiz yerde servis yapana kadar muhafaza edilir.