



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## NAR EKŞİSİ

1 kilogram ekşi nar  
2 çay kaşığı tuz

Narları üçe ayırın ve kabukları ayırarak taneleri geniş bir kaba alın. Kaşık ile narın kabuğuna vurarak narların dökülmesini sağlayabilirsiniz.

Nar tanelerinin üzerinde kabuk ya da zar varsa temizleyin.

Narları mutfak robotundan geçirerek iyice ezin.

Ardından süzgece alıp elinizle bastırarak sularıyla posalarını birbirinden ayırın.

Süzdüğünüz nar suyunu geniş bir tencerede 3-4 saat kadar kaynatın.

Kaynadıkça üzerinde köpükler oluşacak, bunları bir kaşıkla toplayın.

Yoğun fakat akışkan pekmez kıvamı aldığı anda içine tuzu ilave edin. 5 dakika daha kaynatıp altını kapatın.

Sosunuz hazır olunca dinlendirip şişelere doldurabilirsiniz.

