



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR EKŞİSİ

Anadolujet Magazin

Beş kilo ekşi narı sıkın. Daha sonra çelik tencerede orta ateşte karıştırarak pişirin. Bu işlemi su buharı uçup geriye pekmez kıvamı kalana kadar yapın. Geriye kalan 300-400 gram nar ekşinizi cam kavanoza koyup ağzını kapatarak buzdolabında saklayın. Kısır, dolma, çeşitli salata tavuk ve et yemeklerinde kullanın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2021