



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR EKŞİSİ (ŞANLIURFA)

Önce narın taneleri ayıklanır. Narın rengi taneleri ve tadı, nar ekşisinin o bildik mükemmel halini veriyor. Bir adet irice nardan ancak 1 yemek kaşığı nar ekşisi elde ediyoruz. Bu zahmetli iş için, önce narlar ayıklanır. Tadını değiştirmemesi için taneler arasındaki zarlar ve narın kabukları alınır. Sonrasında ise ezici ile nar taneleri ezilir ve suyu çıkarılır. Sonra bir kaba süzgeç vasıtasıyla süzdürüyoruz. Orta ateşte, reçel suyu kıvamına gelene kadar kaynatıp, porselen bir tabağa damlattığınızda akmadan kalıyorsa pekmezimiz (nar ekşimiz) olmuştur.

© lezzetler.com tarif no:67318 • adı:Nar Ekşisi (Şanlıurfa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:06.04.2025 - 08:59