



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR EKŞİSİ (SİLİFKE MERSİN)

Cengiz URBAS - Mehmet AKMAN

Ağaçtan toplanan narlar ikiye bölünerek tahta bir kaşık yardımıyla vurularak taneleri çırpılır ve beyaz zarları ayrılır.

Çırpılan nar taneleri temiz bir çuval içine konularak ağzı sıkıca bağlanır, temiz bir çizme yardımıyla çiğnenerek ezilir, ezme işlemi sonucu çıkan nar suyu, bir kaba aktarılır.

Tülbentten süzülerek geniş kazanlara konur, yüksek ve sabit ısıda koyulaşana dek (rengi kırmızıdan siyaha dönene dek) yüzeyde oluşan köpük alınarak kaynatılır.

Ekşi, kaynatma işlemi boyunca (en az 5 saat) delikli kevgirle savrulur.
