



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAR ŐERBETİ (KAHRAMANMARAŐ)

Kahramanmaraő Valiliđi
Hacı Ali Özturan

2 kg nar
4 su bardađı seker

Narlar soyulduktan sonra taneleri ezilir. Süzölür. İğine eriyebildiği kadar (yaklasık 4 su bardağı) toz seker konur. Bu sekilde güneşletilir. Zaman zaman karıştırılan nar serbeti iyice kıvamlaşınca kavanozlara doldurulur. Serbet yapılması için bu kıvamlı serbetten bir sürahiye birkaç kasık alınır. İyice özendikten sonra üzerine su konarak seyreltilir ve soğutulularak içilir.
