



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜKENMEZ

MALZEMELER:

- 3 Ayva
- 3- 4 Elma
- 3- 4 Armut
- 1 kg. muşmula (döngel)
- 1 kg. taze üzüm (veya 2- 3 avuç kuru üzüm)
- 1- 5 bardak şeker
- 20- 25 bardak su

YAPILIŞI:

- 1- Meyveler yıkanır. Muşmula ve üzüm taneleri bütün, ayva, elma ve armut kabuklu olarak dilim dilim kesilir. Hepsı karıştırılır.
- 2- Musluklu bir küp veya bidona bir kat meyve, bir kat şeker olarak yerleştirilir.
- 3- En üste tülbentle çıkılanmış küçük bir parça ekmek konur. 20- 25 bardak su doldurulur. Ağız kapanır. Küp ara sıra sallanır. 15- 20 gün sonra içilebilir.

Not:

- 1) Tükenmezin olması, bulunduğu yerin ısisına göre değişir.
- 2) Suyu azaldıkça üzerine su ve şeker konur.