



Acidulé De Grenade

Nar Ekşisi



8 grenades mûres

- # Coupez les grenades du milieu.
- # Sortez le jus à l'aide d'un press-fruit.
- # Prenez dans une casserole en acier. Placez à moyenne température.
- # Faites bouillir pendant 3 heures en mélangeant de temps en temps.
- # A la fin du temps, le niveau du jus de grenade, subit une diminution importante et le goût doit être acidulé.
- # Quand elle refroidit dans la casserole, versez dans un bac.

N-B; L'Acidulé de grenade est une sauce qui appartient à la culture de la cuisine Turque.