



## Melagrana

Nar Ekşisi



Melagrana

8 kg di melagrano maturo

# Le melagne si tagliano in due.

# Si schiacciano bene.

# Dopo si mettono in una ciotola e si inserisce sul fuoco medio.

# Si bollisce corca per 3 ore con miscelare.

# Dopo 3 ore la quantità di liquido si deve bassarw ed il gusto liquido di melagrana si deve diventare aspro.