NAR EKŞİSİ



8 kg olgun nar

Narlar bıçakla ortadan ikiye kesilir.
Narların suyu sıkma presiyle ya da limon sıkacağı ile çıkarılır.
Çelik bir tencereye aktarılır, orta ateşe yerleştirilir.
Ara sıra karıştırarak ve savurarak yaklaşık 3 saat kaynatılır.
Süre sonunda nar suyunun seviyesi bir hayli azalmış, kıvam almış ve tadı ekşimiş olmalıdır.
Tencerede soğuduktan sonra kavanoza doldurulur.

Not: Nar ekşisi Türk mutfak kültürüne özgü geleneksel bir sostur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1784 | Adı: Nar Ekşisi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 10:33