

Kaynar (Lohusa Serbeti)

Malzemeler

Tarcin, Karanfil, Zencefil, Havlican, Zerdecil, Yeni Bahar, Kakule

1 kg seker

5 su bardagi su

Uzeri icin:

Toz Tarcin

Ince cekilmis ceviz

Yapilisi

Su ve seker derin tencereye alinip kaynamaya birakilir. Tum baharat malzemeleri temiz tulbente sarilip kaynayan suya atilir. En az 45 dakika kisik ateste kaynatilir (su azaldikca ekleme yapilir). Kaynar oda sicakliginda sogutulduktan sonra uzerine cekilmis ceviz ve tarcin konularak servis yapilir.