



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULAMA (TEKİRDAĞ)

Tekirdağ Valiliği

Malzemesi:

Üzüm suyu

Çöğen

Toz şeker

Ceviz içi

Şıra toprağı.

Bulama tavası

Tahta büyük kaşık

Üzüm teknesi.

Yapılışı:

Trakya'da bağcılık en çok Tekirdağ ve Kırklareli civarı ile Kırcaali beldesi civarında yapılmaktadır. Bulamanın ilk malzemesi de üzümünden elde edilen şıradır. Bir tahta tekne içine konan olgunlaşmış üzümler ayakla veya çizme ile çiğnenir.çıkan üzüm suyu (şıra) kazan içinde bir gün bekletilip, çöğen kaynatılıp şıra içine konur. Karışımın rengi kararana kadar şeker ilave edilir. Şıra pekmez kıvamına gelinceye kadar kaynatılır, ateşte emdirilir. Çöğen suyundan köpük yapıp içine atılır. Kazan içinde büyük bir tahta kaşıkla köpükleri alınır.Konu komşu hep beraber büyük bakır kazan içinde tahta kaşıkla karıştırdıkları malzeme beyazlaşmaya başlayınca ateşten indirilir. Kaplara boşaltılır.üzerine ceviz içi serpilir. Teneke kutularda veya kavanozlarda muhafaza edilir.