



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KORUK EKŞİSİ (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

Alaca düştüğünde (koruklar hafif renklendiğinde) korukları toplayın. Katı meyve sıkacağına sıkın. Büyük bir tencereye alın ve 4-5 saat kaynatın. Soğuyunca ince tülbenkten geçirip tortusunu atın. Süzdüğünüz kısmı tencereye alın ve kısık ateşte kaynatın. soğuyunca kavanozlara doldurup buzdolabında saklayın. Koruk ekşisi, un çorbası, börek aşısı ve kuru bamya yemeklerinde kullanılır. Ayrıca salatalara da konur. Kış içeceği olarak da kullanılır. 1 su bardağından 3 yemek kaşığı az koruk ekşisinin üzerine isteğe göre 1-2 yemek kaşığı tatlı şurup ekleyip karıştırın. Üzerine su ilave edip servis yapın.

---