



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÜZÜM KURUSU

Olgun ve sağlam üzümler alınır. Bir tencerede kokulu bitkilerle birlikte kaynatılan küllü suya iki-üç defa bastırılıp çıkarılır. Sonra kum kalburu üzerine yayılır ve güneşe bırakılır.

Geceleri içeri alınacak üzümler, iyice ku-ruyunca kutulara düzenli bir biçimde yerleştirilir ve rutubetsiz, havadar bir yerde saklanır.

İlk ay içinde kutular vakit vakit açılır.ve üzümler havalandırılırsa küflenmeden saklanabilir.