



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÜZÜM KURUTMASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

Kurutmada kullanılan bu üzümler, kesilerek salkımı ile toplanır.

Taneleri bir leğene koyulur.

Üzerine birkaç parça tuzsuz tereyağı atılarak güneş ısısına bırakılır.

Ara sıra harmanlanarak yağın tüm tanelere bulaşması sağlanır.

Daha sonra toprağa serilen hıllalara yayılır.

Bahçede kurutma işine üzüm sergeni denir.

Kuruyan üzümler, güneş sığağında ısınan tenekelere sıcak sıcak yerleştirilir ve tenekelerin ağzı kapatılır.

Not: Tahannebi denen üzümden yapılır. Tahannebinin merkezi Banazı'dır. Banazı, merkeze 4 kilometre uzaklıkta bir kasabadır. Banazı' da tüm meyveler yetişir ancak üzümü ile tanınmıştır. Tahannebi üzümü; aze yenmesi çok güzel olan, ince kabuklu, az çekirdekli, normal tatlı, sulu ve etli bir üzümdür. Piyasada arzu edilerek aranır. Kabuğu açık sarı olup kahverengi çizgi ya da dalgaları vardır. Salkımları iridir.