



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EŞKİLİ (ŞANLIURFA)

20 kg kara üzüm
1 çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı arpa
4 kg dalbaşı yeşil acı biber

Üzümler yıkanır, kalın saplarından sıyrılarak çöpü ile beraber bir küpe basılır. Şçine tuz ve mayalanmasını sağlamak için arpa konulur, ağzı hava almayacak şekilde kapatılır. Küpün etrafı sarılır ve soğuk almayacağı bir yere konulur. 40-45 günde sirke oluşabilir. Kokusundan ve tadından üzüm suyunun sirkeye dönüşüp dönüşmediği anlaşılır. Dönüşünceye kadar bekletmeye devam edilir. Daha sonra suyu sıkılıp posası atılır. (Yaz sonu küpe basılan üzümün, ancak ertesi yaz sirke olduğu da görülür.) Suyun berrak, koyu renkli ve içiminin keskin olması makbuldür. Gerekliği zaman kullanılmak üzere saklanır. Biberler yıkanır, delinir ve sirkeye atılır. 15 günün sonunda biberler yenmeye hazır hale gelir. Buna "eşkili" denir. Genellikle sulu olmayan yemeklerin yanında ikram edilir. Biberleri yenir, suyu ise yemekle beraber kaşıkla içilir.