# EKŞİLİ (ŞANLIURFA)

https://www.urfaurfa.com

20 kg Kabarcık Üzüm (siyah)
1 su Bardağı tuz

Üzümler yıkanır ve seçilir.sirke küpüne yada plastik mataralara konulur, tuz atılır, 2 litre su konur, ağzı iyice kapatılır ve sıcak yerde 1 ay bekletilir. İsteğe göre içine yeşilbiber, hıttı ve havuç atılır, turşu kıvamina gelinceye kadar bekletilir. Genellikle kışın pilavlar ve yemeklerin yanında garnitür olarak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:67199 • adı:Ekşili (Şanlıurfa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:44