



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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, kırmızı ve havuç atılır, turşu kıvamına gelinceye kadar bekletilir. Genellikle kışın pilavlar ve yemeklerin yanında garnitür olarak servis edilir.
