



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EŞKİLİ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

10 kg kara üzüm
1 avuç tuz
1 avuç nohut
Yeşil biber
Pırçikli

Yıkamış üzüm salkımları mıcıkılarak çöpleriyle birlikte bazı evlerde iç yüzeyine kavun sürülen- sırlı küpün içerisine konulur. Üzerine önceki yıldan kalan bir şişe sirke (has sirke) boşaltılıp tuz eklendikten sonra iki sürahi su konulup içerisine beze sarılmış bir avuç nohut tanesi sarkıtılır. Küpün ağzı bezlerle, dışı sıcak tutacak şekilde sarmalanarak kapatılır ve sirkeye dönüşmesi beklenir. Sirkeleşme sürecinin tamamlanması [?]sirkenin dönmesi[?] olarak adlandırılır. Yaklaşık kırk günü bulan bu sürecin sonunda üzümlerin sıkılıp süzgeçten geçirilmesiyle duru ve parlak renkli sirke elde edilir. Kırmızılaşmamış küçük dalbaşı yeşil biberler alt kısmından azıcık yarılarak küpe/kavanoza sıkıca yerleştirilir. Üzerine küp doluncaya kadar sirke konulur. Üzerine bastırarak tabak vb. bir kapak konulur, ağzı sıkıca kapatılır, olması beklenir. Kış sonunda Urfa'nın yerli pırçikli'si (havuç) de sirkeye atılır.

Not: Urfa ağzında ekşi, eşki şeklinde söylenir.

